

MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE D'HIVER 2024

Le chef vous propose de parcourir avec lui les potagers français d'hiver. Pour cela, il a sélectionné les meilleurs produits de la saison afin de vous transmettre son amour pour le terroir Périgourdin sans oublier sa touche d'embrun marin.

Parmi nos producteurs, vous retrouverez notamment :

LA PERLE NOIRE

Caviar et poissons des Eyzies

BOCERNO

Noix et huile de noix de Plazac

ÉLEVAGE DES GRANGES DE M. CARBONIERE

Oie fermière de Tursac

LIONEL GUTIERREZ

Truffes noires de Saint Pompom

MME DESVEAUX

Maraichère de Saint-Félix-de-Reillac

M. CASTANG

Maraicher de Mauzens et Miremont

KANOVERA

Thés et cafés torréfiés à Sainte-Alvère

LA KABANE DE CHLOÉ ET YOAN

Huître du Cap-Ferret

FROMAGERIE DES CROQUANTS

Saint-Cyprien

MATHIEU LEROY

Boucherie et charcuterie Chapoulie des Eyzies

MAISON ALBIÉ

Canard de Dordogne

INSTANT DU CENTENAIRE

67 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 99€ -

MENU DISPONIBLE DANS SA VERSION VÉGÉTARIENNE

LES INCONTOURNABLES COUTEAUX DU CENTENAIRE

Morilles et magret fumé

OU

LE CHOU-FLEUR ET LA MANDARINE

Truffe noire de Lionel Gutierrez

LE MAQUEREAU ET LA BETTERAVE

Pamplemousse et café

OU

LE MAGRET DE CANARD DE LA MAISON ALBIÉ

Panais et noix Bocerno

GOURMANDISE

LE CHOCOLAT D'ÉQUATEUR 76%

Mâche et vanille de la Réunion

OU

LA POIRE CONFÉRENCE

Yuzu et amandes

INSTANT GOURMAND

97 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 143€ -

MENU DISPONIBLE DANS SA VERSION VÉGÉTARIENNE

(CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLÉE)

LES INCONTOURNABLES COUTEAUX DU CENTENAIRE

Morilles et magret fumé

L'OIE DE JOËL CARBONNIÈRE

Saveurs du sud truffées

LE MAGRET DE CANARD DE LA MAISON ALBIÉ

Panais et noix Bocerno

CHARIOT DE FROMAGES

GOURMANDISE

LE CHOCOLAT D'ÉQUATEUR 76%

Mâche et vanille de la Réunion

L'INSTANT TRUFFÉ

135 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 191€ -

MENU DISPONIBLE DANS SA VERSION VÉGÉTARIENNE

(CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLÉE)

LE CHOU-FLEUR ET LA MANDARINE
Truffe noire de Lionel Gutierrez

L'OIE DE JOËL CARBONNIÈRE
Saveurs du sud truffée

L'AGNEAU DE ST-GEYRAC ET LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE
Topinambour et truffe noire

CHARIOT DE FROMAGES

GOURMANDISE

LA TRUFFE NOIRE DE LIONEL GUTIERREZ

ENTRÉES

LE CHOU-FLEUR ET LA MANDARINE, TRUFFE NOIRE DE LIONEL GUTIERREZ	25€
LES COUTEAUX DU CENTENAIRE, MORILLES ET MAGRET FUMÉ	26€
L'OIE DE JOËL CARBONNIÈRE, SAVEURS DU SUD TRUFFÉES	31€
CAVIAR DES EYZIES, LA PERLE NOIRE, "L'IMPERTINENT" 20G	61€
CAVIAR DES EYZIES, LA PERLE NOIRE, "LE CLASSIQUE" 20G	69€

PLATS

LE MAQUEREAU, BETTERAVE, PAMPLEMOUSSE ET CAFÉ	41€
LE MAGRET DE CANARD DE LA MAISON ALBIÉ , PANAIS ET NOIX BOCERNO	45€
L'AGNEAU DE ST-GEYRAC, HOMARD BLEU, TOPINAMBOUR ET TRUFFE NOIRE	67€

DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES	21€
COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS)	12€
LA POIRE CONFÉRENCE, YUZU ET AMANDES	19€
LE CHOCOLAT D'ÉQUATEUR 76%, MÂCHE ET VANILLE DE LA RÉUNION	19€
LA TRUFFE NOIRE DE LIONEL GUTIERREZ	24€

MENU ENFANT

22 EUROS

TERRINE DE CAMPAGNE

POISSON DU MARCHÉ

Tagliatelles fraîches et légumes de saison

OU

PIÈCE DU BOUCHER

Tagliatelles fraîches et légumes de saison

COUPE DE SORBET

OU

COULANT AU CHOCOLAT