

MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE DE PRINTEMPS 2024

Le chef vous propose de parcourir avec lui les potagers français de printemps.
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

LE PREMIER INSTANT

67 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 99€ -
MENU DISPONIBLE DANS SA VERSION VÉGÉTARIENNE

LES INCONTOURNABLES COUTEAUX DU CENTENAIRE
Morilles et magret fumé

OU

L'ŒUF DE LA FERME DU PIGENLIS
Asperges et noisettes

LE MAQUEREAU ET LA BETTERAVE
Pamplemousse et café

OU

LE MAGRET DE CANARD DE LA MAISON ALBIÉ
Carottes de Mme Desveaux et Gin l'Ort

GOURMANDISE

LE FENOUIL DE MME DESVEAUX
Pomme et graines de nigelle

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)

L'ŒUF DE LA FERME DU PIGENLIS
Asperges et noisettes

LE BAR DE LIGNE DE LA CÔTE ATLANTIQUE
Ail des ours des Eyzies et fève de Tonka

LE MAGRET DE CANARD DE LA MAISON ALBIÉ
Carottes de Mme Desveaux et Gin l'Ort

CHARIOT DE FROMAGES

GOURMANDISE

LE FENOUIL DE MME DESVEAUX
Pomme et graines de nigelle

INSTANT DU CENTENAIRE

125 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 181€ -

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

LE BAR DE LIGNE DE LA CÔTE ATLANTIQUE
Ail des ours des Eyzies et fève de Tonka

LES INCONTOURNABLES COUTEAUX DU CENTENAIRE
Morilles et magret fumé

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

| | |
|---|-----|
| L'ŒUF DE LA FERME DU PIGENLIS, ASPERGES ET NOISETTES | 25€ |
| LES COUTEAUX DU CENTENAIRE, MORILLES ET MAGRET FUMÉ | 28€ |
| LE BAR DE LIGNE DE LA CÔTE ATLANTIQUE, AIL DES OURS DES EYZIES ET FÈVE DE TONKA | 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, CAROTTES DE MME DESVEAUX ET GIN L'ORT | 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 FENOUIL DE MME DESVEAUX, POMME ET GRAINES DE NIGELLE | 19€ |
| LA TRUFFE NOIRE DE LIONEL GUTIERREZ | 24€ |

MENU ENFANT

22 EUROS

RILLETTES DE CANARD

POISSON DU MARCHÉ

Tagliatelles fraîches et légumes de saison

OU

AIGUILLETES DE CANARD

Tagliatelles fraîches et légumes de saison

COUPE DE SORBETS

OU

COULANT AU CHOCOLAT