

# 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

\*\*\*

LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE  
Orties du jardin et pomme de terre

\*\*\*

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€
LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE, ORTIES DU JARDIN ET POMME DE TERRE	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