

MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE DE PRINTEMPS 2025

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 :

BOCERNO

Noix et huile de noix de Plazac

LIONEL GUTIERREZ

Truffes noires de Saint-Pompom

MME DESVEAUX

Maraichère de Saint-Félix-de-Reillac

KANOVERA

Thés et cafés torréfiés à Saint-Alvère

LA KABANE DE CHLOÉ ET YOAN

Huîtres du Cap-Ferret

FROMAGERIE DES CROQUANTS

Saint-Cyprien

AURORE DE LA FERME DE TINTIN ET FLO

Pintades fermières de St-Jory-de-Chalais

MAISON LALEU

Producteur de canards de Valojoux

CAVIAR DE NEUVIC

Producteur de caviar

LE PREMIER INSTANT 85€
L'INSTANT DU CENTENAIRE 125€ *

AVEC ACCORD METS ET VINS 125€ OU 185€ *

L'HUITRE EN FÊTE

DANS LES JUPES DE MAMIE
La salade de tomates

LIGNE DE CONDUITE*
Bar de ligne, ail des ours et fève de Tonka

IL ÉTAIT UNE FOIS
Couteaux, morilles et magret fumé

OXYMORE*
Turbot sauvage, fenouil et roquette

UN COUP DE SOLEIL
Pigeon de M. Pribilski, betterave et framboise

CHARIOT DE FROMAGES*

ASSIS SUR UN BANC
Petit pois, menthe et gingembre

UN CHANT DE COQUELICOTS
Coquelicot, fraise et poivre de Java

AYURVEDA
Miel, gingembre et curcuma

ENTRÉES

IL ÉTAIT UNE FOIS, Couteaux, morilles et magret fumé	28€
LIGNE DE CONDUITE, Bar de ligne, ail des ours et fève de Tonka	35€
CAVIAR DE NEUVIC, « BAERII » 30G	87€
CAVIAR DE NEUVIC, « OSCIÈTRE » 30G	97€

PLATS

OXYMORE, Turbot sauvage, fenouil et roquette	46€
UN COUP DE SOLEIL, Pigeon de M. Pribilski, betterave et framboise	49€

DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES	21€
COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS)	12€
ASSIS SUR UN BANC, Petit pois, menthe et gingembre	21€
UN CHANT DE COQUELICOTS, coquelicot, fraise et poivre de Java	24€

MENU ENFANT

29 EUROS

LE JARDIN POTAGER

DANS LES JUPES DE MAMIE
Salade de tomates

RILLETTES DE CANARD

POISSON DU MARCHÉ
Tagliatelles fraîches et légumes de saison

OU

AIGUILLETES DE CANARD
Tagliatelles fraîches et légumes de saison

GOURMANDISE

COULANT AU CHOCOLAT

OU

CRÈME BRULÉE