

MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE D'ÉTÉ 2025

Le chef vous propose de parcourir avec lui les potagers français de l'été.
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€
AVEC ACCORD METS ET VINS 125€
L'INSTANT DU CENTENAIRE 125€ *
AVEC ACCORD METS ET VINS 185€

L'HUITRE EN FÊTE

DANS LES JUPES DE MAMIE
La salade de tomates

UNE BOUTEILLE À LA MER*
Truite, céleri et algue

UN CŒUR D'ARTICHAUT
Artichaut, café, girolles et veau

LE HOMARD RATATOUILLE*
Homard bleu braisé, ratatouille et jus d'agneau

15 BORNES
Magret de canard, carotte et gin l'Ort

CHARIOT DE FROMAGES*

GARDE LA PÊCHE !
Melon, pêche et pastèque

TRIPTYQUE DES SENS
Figue, chocolat et huile d'olive de la Maison Castelas

OUI, MAIS JUSTE UNE !
Prune, eau de vie et café

ENTRÉES

UN CŒUR D'ARTICHAUT, artichaut, café, girolles et veau	28€
UNE BOUTEILLE À LA MER, Truite, céleri et algue	35€
CAVIAR DE NEUVIC, « BAERII » 30G	87€
CAVIAR DE NEUVIC, « OSCIÈTRE » 30G	97€

PLATS

LE HOMARD RATATOUILLE, homard bleu braisé, ratatouille et jus d'agneau	85€
15 BORNES, magret de canard, carotte et gin l'Ort	49€

DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES	21€
COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS)	12€
TRIPTYQUE DES SENS, Figue, chocolat et huile d'olive de la Maison Castelas	24€
GARDE LA PÊCHE, melon, pêche et pastèque	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