

MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE D'AUTOMNE 2025

Le chef vous propose de parcourir avec lui les potagers français de l'automne.
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

AUORE 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

SALADE PÉRIGOURDINE

SOUVENIR DU SOLEIL
Courge, champignon et bouillon d'algue tiédi

DANS LES VIGNES*
Raisin, foie gras poêlé et coing

UN COUP DE SHISO
Homard bleu au barbecue, chou-fleur et shiso

ENTRE RAISON ET PASSION
Pintade fermière, salsifis et yuzu

CHARIOT DE FROMAGES*

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

UNE TRUFFE ?
Cacao, amaretto et truffe

COMME UN VIN CHAUD
Vin Rouge, café, cannelle

ENTRÉES

DANS LES VIGNES, raisin, foie gras poêlé, et coing	35€
SOUVENIR DU SOLEIL, courge, champignon et bouillon d'algue tiédi	28€
CAVIAR DE NEUVIC, « BAERII » 30G	87€
CAVIAR DE NEUVIC, « OSCIÈTRE » 30G	97€

PLATS

UN COUP DE SHISO, homard bleu au barbecue, chou-fleur et shiso	85€
ENTRE RAISON ET PASSION, pintade fermière, salsifis et yuzu	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€
UNE TRUFFE ? Cacao, amaretto et truffe	28€

MENU ENFANT

29 EUROS

LE JARDIN POTAGER

SALADE PÉRIGOURDINE

RILLETES 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