

MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE DE PRINTEMPS 2026

Le chef vous propose de parcourir avec lui ses souvenirs,
ses coups de cœur du moment et ses accords préférés.

Pour cela, il a sélectionné les meilleurs produits de la saison afin de vous transmettre son amour pour le terroir français et surtout périgourdin sans oublier sa touche d'embrun marin. Ses recettes sont élaborées grâce à des producteurs talentueux mais aussi grâce à la cueillette sauvage de notre équipe, de nos amis et de notre famille (orties – ail des ours – acacia – coquelicot).

Parmi nos producteurs, vous retrouverez notamment :

MME GILBERTE DESVEAUX
Maraichère de Saint-Félix-de-Reilhac

CATHERINE ET VENANT NZOJIYOBIRI KANOVERA
Thés et cafés torréfiés à Saint-Alvère

FROMAGERIE DES CROQUANTS
Fromagerie à Saint-Cyprien

SANDRINE ET DOMINIQUE LALEU - MAISON LALEU
Eleveurs de canards de Valojoux

CAVIAR DE NEUVIC
Producteur de caviar à Neuvic

THOMAS GOMEZ – MORILLES DU SUD-OUEST
Producteur de morilles à Civrac-sur-Dordogne

BENOÎT GRENDENE – FERME DE LA GRANELLE
Producteur d'asperges au Bugue

MATHIEU ET VALENTIN VERMÈS – MAISON VERMÈS
Producteurs de rhubarbes à Saint-Riquier

ANTHONY GALINDO – FERME DU GAGNOU
Eleveur de volailles Bio au Change

CÉLINE ET THIERRY SAULIÈRE – AU RELAIS DE LA FRANVAL
Eleveurs d'agneaux et de cochons gascons à St Felix-de-Reilhac

LE PREMIER INSTANT 85€*
AVEC ACCORD METS ET VINS 135€
L'INSTANT DU CENTENAIRE 125€
AVEC ACCORD METS ET VINS 195€

SAC DE BILLES*
Coquillettes, poulet rôti et frite

BARBOTER DANS LA MARE*
Bouillon de canard, foie gras poêlé et pastille de gras fumé

IL ÉTAIT UNE FOIS
Morilles, couteaux et magret fumé

LE BOUQUET DE SAVEURS*
Artichaut, veau et café

FAUT PAS POUSSER MÉMÉ*
Langoustine, ortie et pomme de terre

ENFIN LÀ !
Agneau de lait, ail des ours, asperges

CHARIOT DE FROMAGES

UNE HISTOIRE DE FAMILLE*
Rhubarbe, acacia et nigelle

LE CHANT DES COQUELICOTS*
Fraise gariguette, poivre de Java et coquelicot

L'OR DES RUCHES*
Pollen, acacia et vinaigre

ENTRÉES

IL ÉTAIT UNE FOIS, morilles, couteaux et magret fumé	28€
LE BOUQUET DE SAVEURS, artichaut, veau et café	35€
CAVIAR DE NEUVIC, « BAERII » 30G	87€
CAVIAR DE NEUVIC, « OSCIÈTRE » 30G	97€

PLATS

FAUT PAS POUSSER MÉMÉ, langoustine, ortie et pomme de terre	45€
ENFIN LÀ !, agneau de lait, ail des ours et asperges	49€

DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES	25€
COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS)	12€
UNE HISTOIRE DE FAMILLE, rhubarbe, acacia et nigelle	24€
LE CHANT DES COQUELICOTS, Fraise gariguette, poivre de Java et coquelicot	24€

MENU ENFANT

32 EUROS

SAC DE BILLES
Coquillettes, poulet rôti et frite

BARBOTER DANS LA MARE
Bouillon de canard, foie gras poêlé et pastille de gras fumé

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

POISSON DU MARCHÉ
Tagliatelles fraîches et légumes de saison

OU

AIGUILLETES DE CANARD
Tagliatelles fraîches et légumes de saison

GOURMANDISE

COUPE DE SORBETS

OU

CRÈME BRULÉE