

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 (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
Éleveurs de canards de Valojoux

CAVIAR DE NEUVIC
Producteur de caviar à Neuvic

CLÉMENTINE ET MATHIEU – NATURE ET SAVEURS
Maraîchers de St-Astier

M. ERIC CASTANG
Maraîcher de Mauzens et Miremont

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
Éleveur de volailles bio au Change

CÉLINE ET THIERRY SAULIÈRE – AU RELAIS DE LA FRANVAL
Éleveurs d'agneaux et de cochons gascons à St Félix-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, frites

L'ARLEQUIN*
Betterave, pois-chiche, chlorophylle

L'ENFANT PAS SAGE
Carotte, harissa, basilic, iode

L'ORÉE DU BOIS*
Fèves, chevreuil, moutarde

OXYMORE*
Turbot, fenouil, roquette

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

CHARIOT DE FROMAGES

ASSIS SUR UN BANC*
Petit-pois, menthe, gingembre

UNE HISTOIRE DE FAMILLE*
Rhubarbe, acacia, nigelle

L'OR DES RUCHES*
Pollen, acacia, vinaigre

ENTRÉES

L'ENFANT PAS SAGE, carotte, harissa, basilic, iode	35€
L'ORÉE DU BOIS, fèves, chevreuil, moutarde	35€
CAVIAR DE NEUVIC, « BAERII » 30G	87€
CAVIAR DE NEUVIC, « OSCIÈTRE » 30G	97€

PLATS

OXYMORE, turbot, fenouil, roquette	49€
ENFIN LÀ !, agneau de lait, ail des ours et asperge	49€

DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES	25€
COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS)	12€
UNE HISTOIRE DE FAMILLE, rhubarbe, acacia et nigelle	24€
ASSIS SUR UN BANC, petit-pois, menthe, gingembre	24€

MENU ENFANT

32 EUROS

SAC DE BILLES
Coquillettes, poulet rôti et frite

L'ARLEQUIN
Betterave, pois-chiche, chlorophylle

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

POISSON DU MARCHÉ
Tagliatelles fraîches et légumes de saison

OU

AIGUILLETTES DE CANARD
Tagliatelles fraîches et légumes de saison

GOURMANDISE

COUPE DE SORBETS

OU

CRÈME BRULÉE