

# 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  
*Maraîchère 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

\*\*\*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

UNE HISTOIRE DE FAMILLE\*  
Rhubarbe, acacia, nigelle

\*\*\*

LE CHANT DES COQUELICOTS\*  
Fraise, poivre de Java, coquelicot

\*\*\*

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€
LE CHANT DES COQUELICOTS, fraise, poivre de Java et coquelicot	24€

# MENU ENFANT

32 EUROS

SAC DE BILLES  
Coquille, 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