

MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE D'ÉTÉ 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.

Parmi nos producteurs, vous retrouverez notamment :

MME GILBERTE DESVEAUX
Maraichère à 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 à Valojoux

CAVIAR DE NEUVIC
Producteur de caviar à Neuvic

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

M. ERIC CASTANG
Maraîcher de Mauzens et Miremont

MME. CÉLIA AGRAFEUIL
Maraîchère aux Eyzies

ANTHONY GALINDO – FERME DU GAGNOU
Éleveur de volailles bio au Change

CHLOÉ ET YOAN GODICHAUD-MADALOZZO – LA KABANE
Ostréiculteurs au Cap Ferret

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€

L'HUITRE EN FÊTE*

DANS LES JUPES DE MAMIE*
La salade de tomates

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

LE BOUQUET DE SAVEURS*
Artichaut, veau et café

LE HOMARD RATATOUILLE
Cannelle et agneau

ON APPORTE QUOI ? *
Magret, courgette, barbecue

CHARIOT DE FROMAGES

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

GARDE LA PÊCHE !*
Melon, pêche et fève de tonka

L'OR DES RUCHES*
Pollen, acacia, vinaigre

ENTRÉES

L'ENFANT PAS SAGE, carotte, harissa, basilic, iode	35€
LE BOUQUET DE SAVEURS*, artichaut, veau et café	35€
CAVIAR DE NEUVIC, « BAERII » 30G	87€
CAVIAR DE NEUVIC, « OSCIÈTRE » 30G	97€

PLATS

LE HOMARD RATATOUILLE, cannelle, agneau	92€
ON APPORTE QUOI? Magret, courgette, barbecue	49€

DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES	25€
COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS)	12€
GARDE LA PÊCHE, Melon, pêche, fève de tonka	24€
ASSIS SUR UN BANC, petit-pois, menthe, gingembre	24€

MENU ENFANT

32 EUROS

SAC DE BILLES
Coquillettes, poulet rôti et frite

DANS LES JUPES DE MAMIE
La salade de tomates

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