

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

MICHEL PRIBILSKI
Éleveurs de pigeon à Carlux

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

UNE BOUTEILLE À LA MER
Truite, céleri et algues

LE BOUQUET DE SAVEURS*
Artichaut, veau et café

LE HOMARD RATATOUILLE
Cannelle et agneau

UN COUP DE SOLEIL *
Pigeon, framboise et betterave

CHARIOT DE FROMAGES

CHAUD PATATE*
Pomme de terre, piment et vanille

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

EN POT OU EN CORNET*
Sorbet, lait et verveine

ENTRÉES

UNE BOUTEILLE À LA MER, truite, céleri et algues	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€
UN COUP DE SOLEIL, pigeon, framboise et betterave	49€

DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES	25€
COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS)	12€
CHAUD PATATE, pomme de terre, piment et vanille	24€
GARDE LA PÊCHE, Melon, pêche et fève de tonka	24€

MENU ENFANT

32 EUROS

SAC DE BILLES
Coquille, 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