

MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE D'AUTOMNE 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

FAMILLE ELIAS – MOULIN DE LA VEYSSIÈRE
Fabrication artisanale d'huile de noix et de noisette à Neuvic

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

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

FAMILLE LALEU – CANARD LALEU
Éleveurs et producteurs de canards à Valojoulx, Perigord Noir

CATHERINE ET JEAN-BENOÎT HUGUES – MOULIN DE CASTELAS
Oliverons aux Baux-de-Provence

AURORE – LA FERME DE TINTIN ET FLO'
Éleveuse de volailles à Saint-Jory-de-Chalais

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*

SALADE PÉRIGOURDINE*

UNE BOUTEILLE À LA MER
Truite, céleri et algues

DANS LES VIGNES*
Foie gras, Monbazillac et raisins

ÇA PINCE !
Homard, chou-fleur et shiso

« LOU PASTIS » *
Pintade, salsifis, yuzu

CHARIOT DE FROMAGES

SENS DESSUS DESSOUS*
Pomme, salicorne et gingembre

TRIPTYQUE DES SENS*
Chocolat, figue et huile d'olive

EN POT OU EN CORNET*
Sorbet, lait et verveine

ENTRÉES

UNE BOUTEILLE À LA MER, truite, céleri et algues	35€
DANS LES VIGNES, Foie gras, Monbazillac et raisins	35€
CAVIAR DE NEUVIC, « BAERII » 30G	87€
CAVIAR DE NEUVIC, « OSCIÈTRE » 30G	97€

PLATS

ÇA PINCE !, homard, chou-fleur, shiso	92€
« LOU PASTIS », pintade, salsifis et yuzu	49€

DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES	25€
COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS)	12€
SENS DESSUS DESSOUS, pomme, salicorne et gingembre	24€
TRIPTYQUE DES SENS, chocolat, figue et huile d'olive	24€

MENU ENFANT

32 EUROS

SAC DE BILLES
Coquillettes, poulet rôti et frite

SALADE PÉRIGOURDINE

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