

# MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE DE PRINTEMPS 2024

Le chef vous propose de parcourir avec lui les potagers français de printemps.  
Pour cela, il a sélectionné les meilleurs produits de la saison afin de vous transmettre  
son amour pour le terroir Périgourdin sans oublier sa touche d'embrun marin.

Parmi nos producteurs, vous retrouverez notamment :

LA PERLE NOIRE  
*Caviar et poissons des Eyzies*

BOCERNO  
*Noix et huile de noix de Plazac*

ÉLEVAGE DES GRANGES DE M. CARBONIERE  
*Oie fermière de Tursac*

LIONEL GUTIERREZ  
*Truffes noires de Saint Pompom*

MME DESVEAUX  
*Maraichère de Saint-Félix-de-Reillac*

M. CASTANG  
*Maraicher de Mauzens et Miremont*

KANOVERA  
*Thés et cafés torréfiés à Sainte-Alvère*

LA KABANE DE CHLOÉ ET YOAN  
*Huître du Cap-Ferret*

FROMAGERIE DES CROQUANTS  
*Saint-Cyprien*

MATHIEU LEROY  
*Boucherie et charcuterie Chapoulie des Eyzies*

MAISON LALEU  
*Producteurs de canards de Valojoux*

# LE PREMIER INSTANT

67 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 99€ -  
MENU DISPONIBLE DANS SA VERSION VÉGÉTARIENNE

LES INCONTOURNABLES COUTEAUX DU CENTENAIRE  
Morilles et magret fumé

OU

L'ŒUF DE LA FERME DU PIGENLIS  
Petits pois et menthe du jardin

\*\*\*

LA TRUITE DES EYZIES CONFITE  
Brise marine et céleri branche à la fraise

OU

LE MAGRET DE CANARD DE LA MAISON LALEU  
Carottes de Mme Desveaux et Gin l'Ort

\*\*\*

GOURMANDISE

\*\*\*

LE FENOUIL DE MME DESVEAUX  
Pomme et graines de nigelle

OU

LE VACHERIN FRAISE ET FRAMBOISE  
Sésame et noisette

# INSTANT GOURMAND

97 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 143€ -

MENU DISPONIBLE DANS SA VERSION VÉGÉTARIENNE

(CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLÉE)

L'ŒUF DE LA FERME DU PIGENLIS  
Petits pois et menthe du jardin

\*\*\*

L'ARTICHAUT DE BRETAGNE  
Girolles de nos sous-bois et le veau de la ferme de Laval

\*\*\*

LE MAGRET DE CANARD DE LA MAISON LALEU  
Carottes de Mme Desveaux et Gin l'Ort

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES

\*\*\*

GOURMANDISE

\*\*\*

LE FENOUIL DE MME DESVEAUX  
Pomme et graines de nigelle

# INSTANT DU CENTENAIRE

125 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 181€ -

(CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLÉE)

LES INCONTOURNABLES COUTEAUX DU CENTENAIRE  
Morilles et magret fumé

\*\*\*

L'ARTICHAUT DE BRETAGNE  
Girolles de nos sous-bois et le veau de la ferme de Laval

\*\*\*

LE HOMARD À LA BRAISE  
Ratatouille et jus en terre et mer

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES

\*\*\*

GOURMANDISE

\*\*\*

LA TRUFFE NOIRE DE LIONEL GUTIERREZ

# ENTRÉES

L'ŒUF DE LA FERME DU PIGENLIS, PETITS POIS ET MENTHE DU JARDIN	25€
LES COUTEAUX DU CENTENAIRE, MORILLES ET MAGRET FUMÉ	28€
L'ARTICHAUT DE BRETAGNE, GIROLLES DE NOS SOUS-BOIS, VEAU DE LA FERME DE LAVAL	31€
CAVIAR DES EYZIES, LA PERLE NOIRE, "L'IMPERTINENT" 20G	61€
CAVIAR DES EYZIES, LA PERLE NOIRE, "LE CLASSIQUE" 20G	69€

# PLATS

LA TRUITE DES EYZIES CONFITE, BRISE MARINE ET CÈLERI BRANCHE À LA FRAISE	41€
LE MAGRET DE CANARD DE LA MAISON LALEU, CAROTTES DE MME DESVEAUX ET GIN L'ORT	45€
LE HOMARD À LA BRAISE, RATATOUILLE ET JUS EN TERRE ET MER	67€

# DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES	21€
COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS)	12€
LE VACHERIN FRAISE ET FRAMBOISE, SÉSAME ET NOISETTE	19€
LE FENOUIL DE MME DESVEAUX, POMME ET GRAINES DE NIGELLE	19€
LA TRUFFE NOIRE DE LIONEL GUTIERREZ	24€

# MENU ENFANT

22 EUROS

RILLETTES DE CANARD

\*\*\*

POISSON DU MARCHÉ

Tagliatelles fraîches et légumes de saison

OU

AIGUILLETES DE CANARD

Tagliatelles fraîches et légumes de saison

\*\*\*

COUPE DE SORBETS

OU

COULANT AU CHOCOLAT