

MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE D'ÉTÉ 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 :

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

PLUS QU'UNE SALADE DE TOMATES

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
Fruits rouges et herbes du jardin

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

PLUS QU'UNE SALADE DE TOMATES

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
Fruits rouges et herbes du jardin

LE FENOUIL DE MME DESVEAUX
Pomme et graines de nigelle

INSTANT DU CENTENAIRE

125 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 181€ -

PLUS QU'UNE SALADE DE TOMATES

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
Fruits rouges et herbes du jardin

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 DE NEUVIC, « BAERII » 30G | 87€ |
| CAVIAR DE NEUVIC, « OSCIÈTRE » 30G | 97€ |

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