

MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE D'AUTOMNE 2024

Le chef vous propose de parcourir avec lui les potagers français d'automne.
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

DAVID HERVÉ

Gambas de Charentes

LIONEL GUTIERREZ

Truffes noires de Saint Pompom

MME DESVEAUX

Maraichère de Saint-Félix-de-Reillac

MR PRIBILSQUI

Eleveur de pigeon fermier à Carlux

KANOVERA

Thés et cafés torréfiés à Sainte-Alvère

LA KABANE DE CHLOÉ ET YOAN

Huître du Cap-Ferret

FROMAGERIE DES CROQUANTS

Saint-Cyprien

AURORE DE LA FERME DE TINTIN ET FLO

Pintades fermières de St-Jory-de-Chalais

MAISON LALEU

Producteurs de canards de Valojoux

CAVIAR DE NEUVIC

Producteur de caviar

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

LES COURGES DU JARDIN DE MME DESVEAUX
Bouillon aux algues tiédi et noix Bocerno

L'ÉCLADE DE MOULE DE L'ÎLE D'OLÉRON
Frites ketchup

OU

LA PINTADE DE LA FERME D'AURORE
Cèpes de nos sous-bois et ail noir de la maison Boutarin

GOURMANDISE
Poire fermentée et vanille fumée

LA TRUITE DANS SON ÉCRIN SUCRÉ
Poire et combava du jardin

OU

L'HUILE D'OLIVE DU MOULIN CASTELAS,
La figue et le chocolat d'Equateur 76%

INSTANT GOURMAND

97 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 143€ -
MENU DISPONIBLE DANS SA VERSION VÉGÉTARIENNE

PLUS QU'UNE SALADE DE TOMATES

LES COURGES DU JARDIN DE MME DESVEAUX
Bouillon aux algues tiédi et noix Bocerno

LE PIGEON DE M. PRIBILSQUI,
Gambas des Charentes, épinards et caviar Baerii

LA PINTADE DE LA FERME D'AURORE
Cépes de nos sous bois et ail noir de la maison Boutarin

CHARIOT DE FROMAGES

GOURMANDISE
Poire fermentée et vanille fumée

L'HUILE D'OLIVE DU MOULIN CASTELAS,
La figue et le chocolat d'Equateur 76%

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

LE PIGEON DE M. PRIBILSQUI,
Gambas des Charentes, épinards et caviar Baerii

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

CHARIOT DE FROMAGES

GOURMANDISE
Poire fermentée et vanille fumée

LA TRUFFE NOIRE DE LIONEL GUTIERREZ

ENTRÉES

LES COURGES DU JARDIN DE MME DESVEAUX, BOUILLON AUX ALGUES TIÉDI ET NOIX BOCERNO	25€
LES COUTEAUX DU CENTENAIRE, MORILLES ET MAGRET FUMÉ	28€
LE PIGEON DE M. PRIBILSQUI, GAMBAS DES CHARENTES, ÉPINARDS ET CAVIAR BAERII	35€
CAVIAR DE NEUVIC, « BAERII » 30G	87€
CAVIAR DE NEUVIC, « OSCIÈTRE » 30G	97€

PLATS

L'ÉCLADE DE MOULE DE L'ÎLE D'OLÉRON, FRITES KETCHUP	41€
LA PINTADE DE LA FERME D'AURORE, CÈPES DE NOS SOUS-BOIS ET AIL NOIR	45€
LE HOMARD À LA BRAISE, RATATOUILLE ET JUS EN TERRE ET MER	72€

DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES	21€
COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS)	12€
L'HUILE D'OLIVE DU MOULIN CASTELAS, LA FIGUE ET LE CHOCOLAT D'ÉQUATEUR 76%	19€
LA TRUITE DANS SON ÉCRIN SUCRÉ, POIRE ET COMBAVA DU JARDIN	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