

# MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE D'HIVER 2025

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

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*

LIONEL GUTIERREZ

*Truffes noires de Saint Pompom*

MME DESVEAUX

*Maraichère de Saint-Félix-de-Reillac*

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

DANS LES JUPES DE MAMIE  
La poule au pot

\*\*\*

IL ÉTAIT UNE FOIS  
Couteaux, morilles et magret fumé

OU

CECI N'EST PAS UN ŒUF  
Chou-fleur, mandarine et truffe

\*\*\*

SOUS LES NOYERS  
Magret de canard, panais et noix

OU

JOUER AVEC LE FEU  
Maquereau, betterave et café

\*\*\*

ENCORE UN INSTANT  
Truffe et noisette

\*\*\*

GOURMANDISE EN HIVER  
Poire, amande et Yuzu du jardin

OU

FEUILLES ET FÈVES  
Chocolat, cresson et vanille de la Réunion

# INSTANT GOURMAND

97 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 145€ -  
MENU DISPONIBLE DANS SA VERSION VÉGÉTARIENNE

DANS LES JUPES DE MAMIE  
La poule au pot

\*\*\*

IL ÉTAIT UNE FOIS  
Couteaux, morilles et magret fumé

\*\*\*

CÔTE À CÔTE  
Saint-Jacques, épinard et truffe

\*\*\*

SOUS LES NOYERS  
Magret de canard, panais et noix

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES

\*\*\*

ENCORE UN INSTANT  
Truffe et noisette

\*\*\*

FEUILLES ET FÈVES  
Chocolat, cresson et vanille de la Réunion

# L'INSTANT TRUFFÉ

125 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 185€ -

DANS LES JUPES DE MAMIE  
La poule au pot

\*\*\*

CECI N'EST PAS UN ŒUF  
Chou-fleur, mandarine et truffe

\*\*\*

CÔTE À CÔTE  
Saint-Jacques, épinard et truffe

\*\*\*

1,2,3 NOUS IRONS AU BOIS  
Cerf, topinambour et truffe

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES

\*\*\*

ENCORE UN INSTANT  
Truffe et noisette

\*\*\*

UNE TRUFFE ?  
Cacao, amaretto et truffe

# ENTRÉES

IL ÉTAIT UNE FOIS, couteaux, morilles et magret fumé	28€
CECI N'EST PAS UN ŒUF, chou-fleur, mandarine et truffe	28€
CÔTE À CÔTE, Saint-Jacques, épinard et truffe	35€
CAVIAR DE NEUVIC, « BAERII » 30G	87€
CAVIAR DE NEUVIC, « OSCIÈTRE » 30G	97€

# PLATS

JOUER AVEC LE FEU, maquereau, betterave et café	41€
SOUS LES NOYERS, magret de canard, panais et noix	45€
1,2,3 NOUS IRONS AU BOIS, Cerf, topinambour et truffe	54€

# DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES	21€
COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS)	12€
GOURMANDISE EN HIVER, poire, amande et yuzu du jardin	19€
FEUILLES ET FÈVES, chocolat, cresson et vanille de la Réunion	19€
UNE TRUFFE ? Cacao, amaretto, truffe	24€

# MENU ENFANT

25 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