

# MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE DE PRINTEMPS 2025

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*

LIONEL GUTIERREZ

*Truffes noires de Sain-Pompom*

MME DESVEAUX

*Maraichère de Saint-Félix-de-Reillac*

KANOVERA

*Thés et cafés torréfiés à Saint-Alvère*

LA KABANE DE CHLOÉ ET YOAN

*Huîtres 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

*Producteur 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

ENFANT PAS SAGE  
Carotte, champignon et noix

\*\*\*

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

\*\*\*

ENFANT PAS SAGE  
Carotte, champignon et noix

\*\*\*

LIGNE DE CONDUITE  
Le bar, l'ail des ours et fève de Tonka

\*\*\*

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 DU CENTENAIRE

125 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 185€ -

DANS LES JUPES DE MAMIE

La poule au pot

\*\*\*

LIGNE DE CONDUITE

Le bar, l'ail des ours et fève de Tonka

\*\*\*

IL ÉTAIT UNE FOIS

Couteaux, morilles et magret fumé

\*\*\*

ENFIN LÀ!

Agneau, asperge et noisette

\*\*\*

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€
ENFANT PAS SAGE, Carotte, champignon et noix	28€
LIGNE DE CONDUITE Le bar, l'ail des ours et fève de Tonka	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€
ENFIN LÀ ! Agneau, asperge et noisette	49€

# 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