

Salate mit Produkten aus unserer Gegend

Salade de gésier	6,90€
Grüner Salat mit "gésiers confits" (in eigenem Schmalz eingelegte Entenmägen)	
Salade de magret fume	6,60€
Grüner Salat mit in Scheiben geschnittenem "magret" (geräucherte Entenbrust) und Walnußsplittern	
Salade de cabécous	7,20€
Grüner Salat mit gebackenem "Cabécou"- Ziegenkäse	
Salade Pompadour	7,80€
Salat "Pompadour": mit Esskastanien gefüllte Blutwurst in Scheiben, karamalisierte Apfelscheiben, grüner Salat	

Fleisch- und Wurstwaren aus der Corrèze

Pâté aux cèpes	6,20€
Fleischpastete vom Schwein mit Steinpilzen gefüllt	
Rillettes pur canard	6,10€
Im Backofen und in Entenschmalz geschmorte streichfähige Entenstückchen mit Toast	
Fritons de canard	5,80€
Streichfähiges Entenschmalzfleisch mit Toast	
Pâté de foie gras	8,70€
Fleischpastete je zur Hälfte aus Schweinefleisch und Entenleberpastete	
Assiette de jambon d'Auvergne ou de saucisse sèche	6,40€
Teller mit Schinken aus der Auvergne oder mit luftgetrockneter Mettwurst	

Entenleber von unserem Gut

Foie gras de canard mi-cuit et sa gelée au Monbazillac	12,10€
Dicke Scheibe kalte Entenleberpastete mit Monbazillac-Gelee (süßer Weißwein aus dem Périgord)	
Foie gras de canard mi-cuit aux raisins et Beames de Venise	12,80€
Dicke Scheibe kalte Entenleberpastete in Beames de Venise (süßer Weißwein aus dem südlichen Rhône) und mit gekochten Trauben	
Carpaccio de foie gras cuit au sel et aux épices	14,70€
Carpaccio aus mit grobem Meersalz und Gewürzen gekochter Entenleberpastete, serviert mit unserer hausgemachten Feigenmarmelade	
Foie gras de canard entier mi-cuit mariné au Sauternes	15,20€
Ganze kalte Entenleberpastete in Sauternes (berühmter süßer weißer Bordeaux) mariniert, serviert mit unserer hausgemachten Feigenmarmelade	
Foie gras de canard poêlé	17,70€
Gebratene Entenleber mit karamalisierten "Golden Delicious"-Äpfeln aus dem Limousin	
Foie gras d'oie entier mi-cuit au naturel	16,70€
Ganze kalte Gänseleberpastete "naturbelassen", serviert mit unserer hausgemachten Feigenmarmelade	
Foie gras de canard de ma grand-mère	44,00€
Entenleberpastete nach Großmutterart « naturbelassen », für vier Personen im Einmachglas serviert (180 g)	

Brett mit Wurst- und Fleischwaren aus Brive-la-Gaillarde entweder als Hauptgericht oder zum Teilen als Vorspeise

14,80€

Schinken aus der Auvergne, "rillons" (im Backofen und in Entenschmalz geschmorte Speck), luftgetrocknete Mettwurst, geräucherte Entenbrust, « rillettes » (im Backofen und in Entenschmalz geschmorte streichfähige Entenstückchen), mit Esskastanien gefüllte Blutwurst, Cornichons, Ziegenkäse und grüner Salat

Unsere Feinschmeckersalate für den kleinen oder großen Appetit

Salade périgourdine 9,75€

Salat « Périgourdine »: Walnüsse, confit de canard (*im Backofen und in Entenschmalz geschmorte Entenstücke*), mit Esskastanien gefüllte Blutwurst und "garniture maison" (*hausgemachte Beilagen*): « pommes sarladaises » (*Bratkartoffeln in Entenschmalz mit etwas Knoblauch, grobem Meersalz und Petersilie, grüner Salat*)

« **Assiette du Domaine** » (*Unser Gutsteller*): Gebackener Ziegenkäse auf Toast, gebratene Entenflügel « confit » (s.o.), geräucherte Entenbrust, "garniture maison" (s.o.) **14,80€**

Assiette végétarienne 13,80€

Veggie-Teller: Gebackener Ziegenkäse auf Toast, lauwarmer grüne Linsen, frische grüne Böhnchen und Möhrchen (beide im Dampf gegart) und "garniture maison" (s.o.)

Formule enfant 14,40€

Kinderteller: Zwei im Backofen und in Entenschmalz geschmorte Entenflügel, "garniture maison" (s.o.); 2 Kugeln Eis oder Sorbet **oder** hausgemachte Crème brûlée

Hauptgerichte

Notre cassoulet gastronomique 14,60€

Unser « Cassoulet gastronomique » (*im Backofen geschmorter Feinschmeckereintopf*) mit confit de canard (s.o.), Wurst vom Schwein, einer Speckscheibe und dicken weißen Bohnen

Magret de canard Mulard 13,90€

Entenbrustfilet "Mulard" mit "garniture maison" (s.o.)

Confit de canard (s.o.) Keule mit "garniture maison" (s.o.) 12,80€

Confit d'oie 17,00€

Gänse-Confit (s.o.) Flügel oder Keule, Bratkartoffeln in Entenschmalz mit etwas Knoblauch, grobem Meersalz und karamelisierten Äpfeln (15 Min. Wartezeit)

Manchons de canard 11,30€

Zwei Entenflügel "confits" und gebraten mit "garniture maison" (s.o.)

Boudin de canard Mit Walnüssen panierte Entenblutwurst, "garniture maison" (s.o.) 11,30€

Boudin aux châtaignes 12,80€

Mit Esskastanien gefüllte Blutwurst (Schwein), garniture maison" (s.o.)

Confit de porc 12,40€

"Enchaud": kaltes Schweinefilet in Schmalz gekocht mit Aspik und violetter Senf aus konzentriertem Traubenmost, "garniture maison" (s.o.)

"Pavé de bœuf" 16,80€

(*dickes Rumpsteak*) an Leberpastetensoße, "garniture maison" (s.o.)

Tête de veau sauce ravigotte 13,80€

In Bouillon gekochter Kalbskopf, "sauce ravigote" (*Vinaigrette mit Schalotten, Kapern und Cornichons*) mit in Dampf gegarten Gemüsen

"Aiguillettes de canard" au vin de Cahors 14,10€

(*Entenbrustfleischscheiben*) mit Cahors-Weinsoße und Grenaille-Kartoffeln in Dampf gegart

"Parmentier de canard" 13,40€

Unter ein Kartoffel-Sellerie-Püree gemischte Entenstückchen und ein kleiner Frisée-Salat

Andere Beilagen : frische grüne Bohnen **oder** Grenaille-Kartoffeln in Dampf gegart **+1€**

Käse

Zwei unwiderstehliche Stücke Ziegenkäse ("cabécou") von Bigeat in Estivals **5,90€**

Nachspeisen

Pommes Gaillardes **5,60€**
Karamalisierte Äpfel mit 1 Kugel salzigem Butterkaramel-Eis, Nusskeks

Café gourmand **6,10€**
1 Espresso, 1 Stück Nusskuchen, 1 Schälchen Mousse au chocolat

Fraîcheur corrézienne: Birnensorbet mit Orangen-Armagnac begossen **6,50€**

Esskastaniencrème mit Quark, Johannis-oder Himbeermarmelade und Nusskeks

Gâteau de noix : Nusskuchen **5,40€**

Hausgemachte **Crème brûlée** **5,60€**

Coupe corrézienne **8,20€**
Esskastanienpüree, Vanilleeis, Nussplitter, Nusslikör und Schlagsahne

Mousse au chocolat **6,70€**

Faisselle : Säuerlicher Frischkäse **6,80€**

Deux boules de glace ou de sorbet au choix
2 Kugeln Eis/Sorbet

Fruits à la liqueur **7,90€**
In Alkohol eingelegte Früchte (Sauerkirschen, Himbeeren, ganz kleine Birnen), in Armagnac eingelegte Pflaumen

Kaffee und Tee

Espresso : Mokka aus Äthiopien **2,80€**

Milchkaffee oder koffeinfreier Kaffee **2,90€**

Tee aus Ceylon oder Grüner Tee oder Eisenkrauttee **3,10€**

"Fragen Sie nach unseren Spezialitäten zum Mitnehmen"

Confits, Foie Gras, Rillettes, Cassoulet

Aperitifs

Kir aus dem Südwesten mit Esskastanien-,
Veilchen- Pfirsich- oder Brombeerlikör 8cl **3,80€**

Kir 8cl **3,30€** Pastis 2cl **3,60€**

Whisky 4cl **5,80€** Martini 4cl **3,40€**

Porto 4cl **3,40€**

Getränke

Leffe - Bier vom Fass 25cl	4,20€	Badoit, Vittel 1L	5,80€
Bio-Apfelsaft aus der Bretagne 12cl	3,30€	Badoit, Vittel 1/2L	3,80€
Coca Cola	3,00€	Coca zéro	3,20€

Digestifs

Vieille Eau de Vie de Prune d'Ente von La Salamandre in Sarlat 4cl	7,70€
Vieille Eau de Vie de Poire Williams von La Salamandre in Sarlat 4cl	7,70€
Armagnac à l'Orange von Denoix in Brive-la-Gaillarde 4cl	7,70€
Liqueur de châtaigne (Esskastanien) von Bellet in Brive-la-Gaillarde 4cl	5,30€
Liqueur de noix (Nuss) von Denoix in Brive-la-Gaillarde 4cl	6,90€

Offene Weine

Glas von Sauternes 10cl	5,90€
Glas von Monbazillac 10cl	4,10€
Glas von Cahors Mission 10cl	3,70€
Glas von weis Bergerac 10cl	3,70€

Unsere Auswahl an Weinen

Champagne	André Loison brut 75cl	45,00€
	André Loison brut 37,5cl	25,00€
Bergerac	Weis trocken, Château Fonrousse 75cl	17,50€
	Rot, Château Fonrousse 75cl 2012/2013	16,50€
Cahors	Cahors Mission de Resses 75cl 2011/2012	16,80€
	Cahors La Caminade 75cl 2012/2013	21,20€
	Cahors Château Ma Caminade 37,5cl 2012/2013	13,90€
Bordeaux	Bordeaux bio Château Couronneau 75cl 2012/2013	24,00€
	Grave Bis Château de Beau Site 75cl 2008/2009	26,80€
	Médoc Château Carcanieux Cru bourgeois 75cl 2009	29,80€
Weis süsse Weine	Sauternes Château d'Argilas le Pape 75cl 2008	35,50€
	Monbazillac Château Fonrousse 75cl 2011/2012	25,70€

Unsere Lieblingsflaschen

Lirac Château Mont Redon 2011/2012	32,00€
Pauillac Château Tour Pibran 2008/2011	38,00€