

Ensaladas de productos típicos regionales

<i>Salade de gésiers</i>	
Ensalada de Mollejas confit (mollejas cocinadas lentamente en su grasa)	6,90 €
<i>Salade de magret fumé</i>	
Ensalada de Magret ahumado (filete de pechuga de pato) con nueces	6,60 €
<i>Salade de Cabécous</i>	
Ensalada de Cabécous (queso de cabra) caliente	7,20 €
<i>Salade Pompadour</i>	
Ensalada Pompadour : morcilla con castañas, manzana acaramelada, ensalada verde	7,80 €

Charcutería de las regiones Corrèze y Auvernia

<i>Pâté aux cèpes</i>	paté de setas	6,20 €
<i>Rillettes pur canard</i>	paté blando de pato	6,10 €
<i>Fritons</i>	chicharrones de pato fritos	5,80 €
<i>Paté de foie gras de pato</i> (50% pato, 50% cerdo)		8,70 €
<i>Assiette de jambon d’Auvergne ou de Saucisse sèche</i>		
Plato de jamón de Auvernia o de salchichas secas		6,40 €

Foies gras de granja

<i>Bloc de foie gras de Canard mi-cuit et sa gelée au Monbazillac</i>	
Pedazo de foie gras de pato semicocido con gelatina aromatizada al vino Monbazillac	12,10 €
<i>Bloc de foie gras de Canard mi-cuit aux raisins et Beauges de Venise</i>	
Pedazo de foie gras de pato semicocido con uvas pasas aromatizado al vino Beauges de Venise	12,80 €
<i>Carpaccio de foie gras de Canard cuit au sel et aux épices</i>	
Carpaccio de foie gras de pato cocido con sal y especias, servido con nuestra mermelada casera de higos	14,70 €
<i>Foie gras de Canard entier mi-cuit mariné au Sauternes</i>	
Foie gras de pato entero, semicocido, marinado al vino Sauternes servido con nuestra mermelada casera de higos	15,20 €
<i>Foie gras de canard poêlé</i>	
Foie gras de pato salteado a la sartén con manzana acaramelada de la región Limousin	17,70 €
<i>Foie gras d’Oie entier mi-cuit au naturel</i>	
Foie gras de ganso entero, semicocido, servido con nuestra mermelada casera de higos	16,70 €
<i>Foie gras de Canard de ma Grand-Mère</i>	
Foie gras de pato natural “ de la abuela” (tarro entero de 180g para 4 personas)	44,00 €

Tabla de charcutería de la región Brive-la-Gaillarde (esta plancha puede ser un plato principal o también un entrante para compartir)

Jamón de Auvernia, rillons (chicharrones), salchichas secas, magret de Canard (filete de pechuga de pato) ahumado, rillettes (paté blando de pato), pepinillos, morcilla con castañas, Cabécous (queso de cabra) y ensalada.	14,80 €
--	---------

Las ensaladas deliciosas....

Salade périgourdine

Ensalada Périgourdine : Nueces, manchones, morcilla con castañas asada, patatas sarladaises (patatas cocidas con grasa de pato, salteadas con ajo y perejil), ensalada verde **9,75€**

Assiette du Domaine

Plato de la granja : Cabécous caliente (queso de cabra) servido con tostada, manchones de pato asado, magret (pechuga) de pato ahumado, patatas sarladaises, ensalada **14,80 €**

Assiette végétarienne

Plato vegetariano : ensalada verde, patatas sarladaises, cabécous caliente sobre tostada, lentejas verdes, judías verdes y zanahorias cocidas al vapor **13,80 €**

Menu enfant

Menu niños : dos manchones de pato confit y asados, patatas sarladaises y ensalada verde, crème brûlée casera o dos sabores de helado o sorbeto **14,40 €**

Platos

Notre cassoulet gastronomique

Nuestra Cassoulet (guiso) Gastronómica al Confit y salchicha de carne **14,60 €**

Magret de Canard Mulard

Magret (pechuga) de Pato Mulard con patatas sarladaises y **13,90€**

Confit de Canard Mulard

Confit de Pato (muslo) Mulard con guarnición casera **12,80€**

Confit d'Oie

Confit de Ganso (ala o muslo) patatas sarladaises y manzanas acarameladas (15 min de espera) **17,00€**

Manchons de Canard

Manchones de pato confit (ala) y asados con guarnición casera **11,30 €**

Boudin de Canard

Morcilla de pato con nuece molida y guarnición casera **11,30 €**

Boudin aux châtaignes aux deux pommes

Morcilla con castañas a las 2 patatas (sarladaises y acarameladas) **12,80€**

Enchaud, confit de porc

Enchaud (asado de cerdo), Lomo de Cerdo confit, servido frío – Mostaza Denoix violeta (mostaza de mosto de vino) y guarnición casera **12,40€**

Pavé de boeuf sauce au foie gras

Chuleta de ternera de nuestro carnicero Frédéric con salsa al foie gras de pato y guarnición casera **16,80€**

Tête de veau sauce ravigotte

Cabeza de ternera cocida en caldo, salsa ravigote (tipo de vinagreta) y verduras al vapor **13,80€**

Aiguillette de Canard au vin de Cahors

Aiguillettes (pechuga fileteada) de Pato al Vino de Cahors y patatas grenailles (tipo de patatas pequeñas) al vapor **14,10€**

Parmentier de Canard

Parmentier (gratinado) de pato, patatas y apio, servido con ensalada **13,40€**

Otras guarniciones : Suplemento 1 € - Judías frescas o patatas grenaille al vapor

Queso que hay que probar

Les deux Cabécous fermiers

Quesos Cabécous (queso de cabra) de granja de Bigeat en Estivals **5,90 €**

Postres

Pommes Gaillardes (manzana acaramelada caliente, helado caramelo 'beurre salé', turrón de caramelo y nueces) **5,60€**

Gâteau de noix

Tarta de nueces casera **5,40€**

Crème brûlée

Crème brulée casera **5,60 €**

Café gourmand (café con degustación de postres) **6,10 €**

Coupe corrézienne (crema de castañas imbert, helado de vainilla, licor, nueces, nata) **8,20 €**

Fraîcheur corrézienne (sorbeto de peras con Armagnac a la naranja) **6,50 €**

Mousse de chocolate casera **6,70 €**

Faisselle Quatrehomme

Queso ligero y cremoso de vaca) con miel de Corrèze o crema de castañas o mermelada casera o fresas o frambuesas o grosellas rojas y negras o albaricoques o ciruelas **6,80€**

Glace ou sorbet, deux parfums au choix

Helado/sorbeto (2 bolas) **7,10 €**

Fruits à la liqueur

Frutas con licor **7,90€**

Café y bebidas calientes

Café espresso (café de Etiopía) **2,80 €**

Café cortado, Café con leche, café descafeinado solo **2,90 €**

Té Ceylán, Té verde, Infusión verbena **3,10 €**

"Pida la lista de nuestros productos para llevar" (foie gras, rillettes, confits..)

Aperitivos

Pastis 2cl	3,60 €	Kir 10 cl	3,30 €
Martini 4cl	3,40 €	Kir del sur oeste 10cl castañas, violeta, melocotón, mora	3,80 €
Porto 4cl	3,40 €	Whisky 4cl	5,80 €

Bebidas

Caña Leffe 25cl	4,20 €	Badoit (Agua con gas), Vittel 1L (Agua sin gas)	5,80 €
Coca Cola 33cl	3,00 €	Badoit, Vittel ½ L	3,80 €
Coca Zero 33cl	3,20 €	Zumo de manzana bio de las Côtes d'Armor 12cl	3,30 €

Digestivos

Vieille Eau de Vie de Prune d'Ente de la Salamandre à Sarlat (Aguardiente)	7,70 €
Vieille Eau de Vie de Poires Williams de la Salamandre à Sarlat (Aguardiente)	7,70 €
Grand Armagnac à l'orange de Denoix à Brive	7,70 €
Licor de Castaña de Bellet à Brive	5,30 €
Licor de Nuez de Denoix à Brive	6,90 €

Copas de Vino

Copa de Sauternes 10cl	5,90 €
Copa de Monbazillac 10cl	4,10 €
Copa de Cahors Mission	3,70 €
Copa de Bergerac blanco	3,70 €

Nuestra selección de vinos

Champagne	André Loison brut 75cl	45,00 €
	André Loison brut 37,5cl	25,00 €
Bergerac	Blanco sec. Château Fonrousse 75cl 2011/2012	17,50 €
	Tinto. Château Fonrousse 75cl 2011/2012	16,50 €
Cahors	Cahors Mission de Resses 75cl 2011/2012	16,80 €
	Cahors Château La Caminade 75cl 2011/2012	21,20 €
	Cahors Château La Caminade 37,5cl 2011/2012	13,90 €
Bordeaux	Bordeaux bio Château Couronneau 75cl 2011	24,00 €
	Grave Bis Château de Beau Site 75cl 2008	26,80 €
	Médoc Château Carcanieux Cru Bourgeois 75cl 2009	29,80 €
Blancos licorosos	Sauternes Château d'Argileas Le Pape 75cl 2007	35,50 €
	Monbazillac Château Haute Fonrousse 75cl 2011	25,70 €

Nuestras mejores botellas

Lirac Château Mont Redon 75cl 2011/2012	32,00 €
Pauillac 2008 Château Tour Pibran 75cl 2008/2011	38,00 €