

## KLEINE SALADES MET ONZE REGIONALE SPECIALITEITEN

<b>Salade de gésier</b> Salade met gebakken spiermaag (geconfijt)	6.90€
<b>Salade de magret fumé</b> Salade met dunne plakjes gerookte eendenborst en walnoot helften	6.60€
<b>Salade de chèvre chaud</b> Salade met warme "cabécous" (onze regionale geitenkaas)	7.20€
<b>Pompadour salad</b> Salade met gestoofde bloedworst en gekarameliseerde appels	7.80€

## CHARCUTERIES DE CORRÈZE ET D'Auvergne - REGIONALE VLEES SPECIALITEITEN

<b>Pâté aux cèpes</b> Paté met eekhoortjesbrood	6.20€
<b>Rillettes de canard</b> Groffe eendenpaté, met warme toast	6.10€
<b>Fritons de canard</b> Gekropte sla met knapperige eendenkaantjes	5.80€
<b>Pâté de foie gras</b> Eendenlever paté (50% varkensvlees & 50% eendenlever)	8.70€
<b>Jambon d'Auvergne</b> Gezouten ham uit de Auvergne regio in midden Frankrijk	6.40€
<b>Saucisse sèche</b> Plakjes gedroogde en geharde varkensworst (van Dhr. Bach in Brive-la-Gaillarde)	6.40€

## FOIES GRAS DU DOMAINE - EEND- EN GANZENLEVER

<b>Foie de canard mi-cuit, gelée au Monbazillac</b> Verse eendenlever, besprenkeld met Monbazillac gelei	12.10€
<b>Foie de canard mi-cuit aux raisins et Beauges de Venise</b> Verse eendenlever met rozijnen gemarineerd in Beauges de Venise wijn	12.80€
<b>Carpaccio de foie gras de canard</b> Dungesneden eendenlever met kruiden, walnootolie en huisgemaakte vijgenjam	14.70€
<b>Foie de canard au Sauternes et confiture de figes</b> Verse eendenlever gemarineerd in Sauternes wijn, met huisgemaakte vijgenjam	15.20€
<b>Foie poêlé</b> Gestoofde eendenlever geserveerd met gekarameliseerde appels uit de Limousin regio	17.70€
<b>Foie d'Oie</b> Verse ganzenlever, geserveerd met huisgemaakte vijgenjam Ganzenlever is zeldzaam en kostbaar geworden, en de smaak is niet zo sterk als eend; voor fijnproevers	16.70€
<b>Foie gras de ma Grand-Mère pour quatre</b> Eendenlever voor vier, geserveerd in een glazen pot	44.00€

## PLANCHE DE CHARCUTERIES - SELECTIE VAN BOVENSTAANDE STREEKGERECHTEN

Een selectie van varken en eend specialiteiten uit de Corrèze en Auvergne regio's	14.80€
Gezouten ham uit de Auvergne; gebakken en gekruide stukjes varkensvlees (varkenskaantjes); gedroogde en geharde varkensworst; gerookte eendenborst; groffe eendenpaté (rillettes); bloedworst; augurken; regionale Cabécou geitenkaas; en salade.	

*Sarladaise* aardappelen, volgens de traditionele Périgord bereiding, zijn gesneden en gebakken in eendenvet en op smaak gebracht met knoflook en peterselie

*Cabécous* is een platte, ronde geitenkaas uit de Périgord regio van Frankrijk

## NOS SALADES GOURMANDES - MAALTIJDSALADES

<b>Périgourdine</b>	9.75€
Salade met walnoot helften, gestoofde en gekonfijte eend, bloedworst en <i>sarladaise</i> aardappelen	
<b>L'Assiette du Domaine</b>	14.80€
Salade met onze <i>sarladaise</i> aardappelen, gestoofde eendenvleugel, twee <i>cabécous</i> (elk gegrild op een sneetje toast) en dunne plakjes gerookte eendenborst	
<b>L'Assiette Végétarienne</b>	13.80€
Salade met gebakken aardappelen, twee <i>cabécous</i> (elk gegrild op een sneetje toast), groene linzen, groene bonen en gestoomde worteltjes	
<b>Formule Junior</b>	14.40€
Twee geroosterde eendenvleugels, gestoomde aardappelen en salade. Huisgemaakte crème brulée of een keuze uit twee bolletjes ijs of sorbet uit onze selectie	

## Les Plats - HOOFDGERECHTEN

<b>Cassoulet</b>	14.60€
Gebakken stoofpot van varkensworst, grote witte bonen en gekonfijte eendenvleugel	
<b>Magret</b>	13.90€
Filet van Mulard eendenborst, geserveerd met <i>sarladaise</i> aardappelen en salade	
<b>Confit</b>	12.80€
Bewaarde Mulard eendenbout, geserveerd met <i>sarladaise</i> aardappelen en salade	
<b>Confit d'oie</b>	17.00€
Gans (poot of vleugel), geserveerd met <i>sarladaise</i> aardappelen en gekarameliseerde appels (ongeveer 15 minuten voorbereiding vereist)	11.30€
<b>Manchons</b>	
Eendenvleugel, geserveerd met <i>sarladaise</i> aardappelen en salade	
<b>L'enchaud ou Confit de porc</b>	12.40€
Varkensvlees (koud geserveerd), met Violette mosterd, <i>sarladaise</i> aardappelen en salade	
<b>Boudin aux châtaignes</b>	12.80€
Zwarte kastanje bloedworst, met <i>sarladaise</i> aardappelen en gekarameliseerde appels	
<b>Boudin de canard</b>	11.30€
Bloedworst met eendenvlees, geserveerd met <i>sarladaise</i> aardappelen en salade	
<b>Pavé de boeuf sauce au foie gras</b>	16.80€
Biefstuk van onze slager Frédéric Petit, geserveerd met eendenlever saus, <i>sarladaise</i> aardappelen en salade	
<b>Tête de veau sauce ravigotte</b>	13.80€
Kalfskop gekookt in bouillon, met een zure saus en gestoomde groenten	
<b>Aiguillettes au vin de Cahors</b>	14.10€
Dunne reepjes eend gekookt in een Cahors wijnsaus, geserveerd met licht gestoomde aardappelen van het Noirmoutier eiland voor de Atlantische kust van Frankrijk	
<b>Parmentier au confit de canard</b>	13.40€
Eendenvlees gemengd met aardappelpuree en selderij gebakken in de oven, met salade	

### Autres garnitures

Bijgerecht - **1.00€ extra** –keuze van verse groene bonen of gestoomde beboterde aardappelen

*Sarladaise* aardappelen, volgens de traditionele Périgord bereiding, zijn gesneden en gebakken in eendenvet en op smaak gebracht met knoflook en peterselie

*Cabécous* is een platte, ronde geitenkaas uit de Périgord regio van Frankrijk

## **NOS FROMAGES - ONZE KAZEN**

Bord kaas met twee *cabécous* geitenkazen van Dhr. Michel Bigeat, in Estivals **5.90€**

## **NOS DESSERTS - ONZE DESSERTS**

**Pommes gaillardes** **5.60€**  
Gekarameliseerde appels met een bolletje caramelboter ijs, en walnootbiscuit

**Gâteau de noix avec glace au choix** **5.40€**  
Huisgemaakte notentaart van Brive-la-Gaillarde en een bolletje ijs of sorbet  
(smaak naar keuze uit onze selectie)

**Crème brûlée** **5.60€**  
Traditioneel Frans dessert, huisgemaakt door onze chef-kok

**Café gourmand** **6.10€**  
Espresso uit Ethiopië, met huisgemaakte walnotentaart en onze chocolade mousse

**Coupe corrézienne** **8.20€**  
Vanille-ijs met kastanjepuree, een berekening van gebarsten walnoten, walnoot likeur en gegarneerd met slagroom

**Fraîcheur corrézienne** **6.50€**  
Perensorbet, overgoten met Armagnac, geparfumeerd met sinaasappel

**Mousse au chocolat** **6.70€**  
Huisgemaakte chocolade mousse

**Faisselle Quatrehomme** **6.80€**  
Verze zachte kaas van de kaasverkoper Quatrehomme uit de buurt, geserveerd met uw keuze van honing, kastanjepuree of huisgemaakte jam

**Les Glaces / Sorbets** **7.10€**  
Uw keuze van twee smaken uit onze ijs en sorbet selectie van Octave, een traditionele ijsmaker in Toulouse.

**Fruits à la liqueur** **7.90€**  
Vruchten gemarineerd in likeur, van onze leverancier in Sarlat Périgord

## **KOFFIE & THEE**

**L'expresso** - Moka uit Ethiopië **2.80€**

**Le noisette ou café crème ou le décaféiné** **2.90€**  
Koffie met een scheutje room, met warme room, of cafeïnevrij

**Thé de Ceylan ou Thé Vert ou Verveine** **3.10€**  
Zwarte thee, groene thee, of verbena thee

## **LES APERITIFS**

<b>Pastis 2cl</b>	<b>3.60€</b>	<b>Kir 10cl</b>	<b>3.30€</b>
<b>Martini 4cl</b>	<b>3.40€</b>	<b>Kir, met kastanje, viooltje, perzik, of braam</b>	<b>3.80€</b>
<b>Porto 4cl</b>	<b>3.40€</b>	<b>Whiskey 4cl</b>	<b>5.80€</b>

## **LES BOISSONS - DRANKEN**

Tapbier <b>Leffe 25cl</b>	<b>4.20€</b>	Badoit bruisend water, Vittel plat water 1L	<b>5.80€</b>
Coca Cola 33cl	<b>3.00€</b>	Badoit bruisend water, Vittel plat water ½ L	<b>3.80€</b>
Coca zero 33cl	<b>3.20€</b>	Organische (bio) appelsap, van de Côtes d'Armor in Bretagne 12cl	<b>3.30€</b>

## **LES DIGESTIFS - DIGESTIEVEN**

Vieille Eau de Vie de <b>Prune d'Ente</b> de la Salamandre à Sarlat	<b>7.70€</b>
Vieille Eau de Vie de <b>Poires Williams</b> de la Salamandre à Sarlat	<b>7.70€</b>
<b>Grand Armagnac à l'orange</b> de Denoix à Brive	<b>7.70€</b>
Liqueur de <b>Châtaigne</b> de Bellet à Brive	<b>5.30€</b>
Liqueur de <b>Noix</b> de Denoix à Brive	<b>6.90€</b>

## **LES VINS AU VERRE - WIJNEN PER GLAS (ZIE ONS WIJNBORD VOOR EXTRA SELECTIES)**

<b>Sauternes</b>	Zoete witte wijn uit Bordeaux	<b>5.90€</b>
<b>Monbazillac</b>	Zoete witte wijn	<b>4.10€</b>
<b>Cahors Mission</b>	Rode wijn van Malbec druiven, uit zuidwest Frankrijk	<b>3.70€</b>
<b>Bergerac blanc</b>	Voornamelijk Sémillon en Sauvignon blanc druiven uit zuidwest Frankrijk, langs de Dordogne rivier	<b>3.70€</b>

## **NOTRE SÉLECTION DE VINS - ONZE WIJNSELECTIE**

		<i>½ fles</i>	<i>fles</i>
<b>Champagne</b>	André Loison brut	<b>25.00€</b>	<b>45.00€</b>
<b>Bergerac</b>	<b>Wit</b> (droog) Château Fonrousse, 2011/2012	--	<b>17.50€</b>
	<b>Rood</b> , Château Fonrousse, 2011/2012	--	<b>16.50€</b>
<b>Cahors</b>	Mission de Resses, 2011/2012	--	<b>16.80€</b>
	Château La Caminade, 2011/2012	<b>13.90€</b>	<b>21.20€</b>
<b>Bordeaux</b>	Château Couronneau ( <b>bio</b> ), 2011	--	<b>24.00€</b>
	<b>Grave</b> Bis Château de Beau Site, 2008	--	<b>26.80€</b>
	<b>Médoc</b> Château Carcanieux Cru Bourgeois, 2009	--	<b>29.80€</b>
<b>Zoete witte</b>	<b>Sauternes</b> Château d'Argileas Le Pape, 2007	--	<b>35.50€</b>
	<b>Monbazillac</b> Château Haute Fonrousse, 2011	--	<b>25.70€</b>

## **NOS DEUX BOUTEILLES COUP DE CŒUR - ONZE TWEE FAVORIETE WIJNEN**

<b>Lirac</b> (Rhône)	Château Mont Redon 2011/2012	--	<b>32.00€</b>
<b>Pauillac</b> (Bordeaux)	Château Tour Pibran, 2008/2011	--	<b>38.00€</b>