

SALADES AVEC NOS PRODUITS DE TERROIR – LE INSALATE, CON LE NOSTRE SPECIALITÀ REGIONALI

Salade de gésier – insalata verde con ventrigli (parte muscolosa dello stomaco) di anatra in conserva	6.90€
Salade de magret fumé – insalata verde con fette di petto d'anatra affumicato e gherigli di noci	6.60€
Salade de chèvre chaud – insalata verde con "cabécous" (formaggio di capra) scaldato	7.20€
Salade Pompadour - insalata verde con sanguinaccio insaccato alle castagne e mele caramellate	7.80€
Gourmandise du pêcheur – lenticchie, gamberi, foie gras, petto d'anatra affumicato, erbe aromatiche	7.80€

CHARCUTERIES DE CORRÈZE ET D'Auvergne – AFFETTATI TIPICI DI MAIALE ED ANATRA

Pâté aux cèpes – pâté ai funghi porcini	6.20€
Rillettes de canard – carne d'anatra macinata e cotta nel suo grasso, da spalmare sul pane tostato	6.10€
Fritons de canard – come le "rillettes" ma la carne è macinata più grossa	5.80€
Pâté de foie gras – pâté de fegato grasso (50% maiale e 50% fegato di anatra)	8.70€
Jambon d'Auvergne – piatto di prosciutto crudo affumicato della regione "Auvergne" (Francia centrale)	6.40€
Saucisse sèche – fette di salsiccia di maiale stagionata prodotta da Monsieur Bach a Brive-la-Gaillarde	6.40€

FOIES GRAS DU DOMAINE – I NOSTRI FOIES GRAS D'ANATRA E OCA

Foie de canard mi-cuit, gelée au Monbazillac – fegato d'anatra semi-cotto con gelatina di Monbazillac	12.10€
Foie de canard au raisin – fegato d'anatra semi-cotto con acini d'uva marinato nel vino Beaumes de Venise	12.80€
Carpaccio de foie gras de canard – carpaccio di fegato grasso di anatra cotto al sale con spezie, servito con la nostra marmellata di fichi fatta in casa	14.70€
Foie de canard au Sauternes et confiture de figues – fegato grasso d'anatra marinato al vino Sauternes servito con la nostra marmellata di fichi fatta in casa	15.20€
Foie poêlé – fegato grasso d'anatra saltato in padella servito con mele caramellate della regione Limousin	17.70€
Foie d'Oie – fegato grasso d'oca semi-cotto al naturale, servito con la nostra marmellata di fichi fatta in casa	16.70€
Il fegato grasso d'oca è raro, il suo sapore non è intenso come quello d'anatra, per questo è apprezzato dai buongustai	
Foie gras de ma Grand-Mère pour quatre – boccale da 180 grammi di fegato grasso d'anatra per quattro	44.00€

PLANCHE DE CHARCUTERIES DE BRIVE-LA-GAILLARDE – VASSOIO DI AFFETTATI TIPICI, IN PORTATA PRINCIPALE O DA CONDIVIDERE IN ANTIPASTO

Una selezione di specialità a base di maiale o anatra delle regioni francesi Corrèze e Auvergne	14.80€
Prosciutto crudo affumicato d'Auvergne ; ciccioli di maiale (rillons) ; salsicce stagionate di maiale (saucisse sèche) ; petto d'anatra affumicato ; carne d'anatra macinata e cotta nel suo grasso (rillettes) ; sanguinaccio alle castagne ; cetriolini ; formaggio di capra Cabécous ; insalata verde	

NOS SALADES GOURMANDES – LE NOSTRE GOLOSE INSALATE

Périgourdine – insalata verde, noci, sanguinaccio alla castagna, carne d'anatra cotta nel suo grasso (confit de canard), patate <i>sarladaise</i>	9.75€
L'Assiette du Domaine – insalata verde, 2 <i>cabécous</i> su pane tostato, ali d'anatra arrosto, petto d'anatra affumicato patate <i>sarladaise</i>	14.80€
L'Assiette Végétarienne – insalata verde, patate <i>sarladaise</i> , 2 <i>cabécous</i> su pane tostato, lenticchie verdi, fagiolini freschi e carote al vapore	13.80€
Formule Junior – due ali d'anatra arrostate, patate <i>sarladaise</i> al vapore, insalata verde. Dessert crème brûlée fatta in casa o, a scelta, due palline di gelato o di sorbetto	14.40€

Les Plats – PORTATE PRINCIPALI

Cassoulet – salsiccia di maiale, cosce d'anatra cotta nel suo grasso, fagioli bianchi di Spagna stufati al forno	14.60€
Magret – petto d'anatra Mulard con patate <i>sarladaise</i> e insalata verde	13.90€
Confit – cosce di anatra Mulard cotte nel loro grasso e servite con patate <i>sarladaise</i> e insalata verde	10.80€
Confit d'oie – ali o cosce d'oca cotte nel loro grasso servite con patate <i>sarladaise</i> e mele caramellate (tempo di preparazione: 15 minuti)	17.00€
Manchons – ali d'anatra cotte nel loro grasso servite con patate <i>sarladaise</i> e insalata verde	11.30€
Boudin de canard – sanguinaccio con anatra servito con patate <i>sarladaise</i> e insalata verde	12.80€
Boudin aux châtaignes – sanguinaccio alle castagne con patate <i>sarladaise</i> e mele caramellate	12.80€
L'enchaud – Filetto di maiale cotto nel suo grasso e servito freddo con senape alla violetta Denoix e GM	12.40€
Pavé de boeuf sauce au foie gras – grossa bistecca di manzo del nostro macellaio Petit Frédéric alla salsa di fegato grasso di anatra e GM, patate <i>sarladaise</i> e insalata verde	16.80€
Tête de veau sauce ravigotte – carne di testa di vitello cotta in brodo e condita con salsa acida, servita con verdure al vapore	13.80€
Aiguillettes au vin de Cahors – straccetti di petto d'anatra con salsa al vino di Cahors serviti con patate <i>grenaille</i> al vapore dall'isola Noirmoutier (al largo della costa atlantica francese)	14.10€
Parmentier au confit de canard – carne macinata d'anatra con purea di patate a strati, gratinata al forno con sedano, servita con insalata verde	13.40€
Autres garniture – altri contorni – supplemento 1.00€ – a scelta fagiolini verdi (freddi) o patate al vapore	

NOS FROMAGES – I NOSTRI FORMAGGI

I nostri due imperdibili formaggi Cabécous artigianali di Bigeat, a Estivals, Francia	5.90€
---	--------------

NOS DESSERTS – I NOSTRI DOLCI

Pommes gaillardes – mele caramellate con una pallina di gelato al caramello toffee e biscotto alle noci	5.60€
Gâteau de noix avec glace au choix – torta alle noci di Brive-la-Gaillarde con una pallina di gelato o sorbetto a scelta tra i gusti disponibili	5.40€
Crème brûlée – la versione del nostro chef di questo tipico dessert al cucchiaino francese, a base di uova con un croccante top di zucchero caramellato	5.60€
Café gourmand - espresso dell'Etiopia, servito col dolce alle noci e con la mousse al cioccolato	6.10€
Coupe corrézienne – gelato alla vaniglia con crema di castagne, una spolverata di granella di noci, liquore alle noci e panna montata	8.20€
Fraîcheur corrézienne – sorbetto alla pera annaffiato di Armagnac all'arancia	6.50€
Mousse au chocolat – crema di cioccolato spumosa, con uova	6.70€
Faisselle Quatrehomme - formaggio fresco e morbido del vicino, rinomato, affinato di formaggi Quatrehomme, servita con miele a scelta o purea di castagna o marmellata fatta in casa	6.80€
Les Glaces / Sorbets – a scelta due gusti di gelato o sorbetto tra quelli disponibili, prodotti da Octave, una cremeria artigianale di Tolosa	7.10€
Fruits à la liqueur – Frutta sotto spirito del nostro fornitore di Sarlat nel Périgord	7.90€

AL MOMENTO DEL CAFFÈ

L'espresso - Moka dall'Etiopia	2.80€
Le noisette ou café crème ou le décafé – caffè macchiato, caffè con panna, o decaffeinato	2.80€
Tè di Ceylon o Tè Verde o Verbena – tè nero, tè verde, o verbena	2.80€

*- Chiedeteci la lista dei prodotti in conserva per asporto -
Confits, Foie Gras, Rillettes, e Cassoulet*

GLI APERITIVI

Pastis 2cl	3.60€	Kir 10cl	3.30€
Martini 4cl	3.40€	Kir du SO, castagna, violetta, pesca, more	3.80€
Porto 4cl	3.40€	Whiskey 4cl	5.80€

LES BOISSONS – LE BEVANDE

Birra alla spina Lefte 25cl	4.20€	Badoit acqua frizzante, Vittel acqua naturale 1L	5.80€
Coca Cola 33cl	3.00€	Badoit acqua frizzante, Vittel acqua naturale ½ L	3.80€
Coca zero 33cl	3.20€	Succo di mela BIO, della Côtes d'Armor, Bretagna 12cl	3.30€

LES DIGESTIFS – I DIGESTIVI

Acquavite di prugna invecchiata di Ente della Salamandre, a Sarlat 4cl	7.70€
Acquavite di pera Williams della Salamandre, a Sarlat 4cl	7.70€
Grande Armagnac all'arancia di Denoix, a Brive 4cl	7.70€
Liquore du castagna di Bellet, a Brive 4cl	5.30€
Liquore di noce di Denoix, a Brive 4cl	6.90€

LES VINS AU VERRE – I VINI AL BICCHIERE (ULTERIORE SCELTA DI VINI SULLA LAVAGNA)

<i>Sauternes</i>	vino Bordeaux bianco dolce 10cl	5.90€
<i>Monbazillac</i>	vino bianco dolce 10cl	4.10€
<i>Cahors Mission</i>	vino rosso da vitigno Malbec del sud-ovest della Francia 10cl	3.70€
<i>Bergerac bianco</i>	vitigno Sémillon e Sauvignon bianco del sud-ovest francese le terre di raccolta costeggiano il fiume Dordogna	3.70€

NOTRE SÉLECTION DE VINS – LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

		<i>½ bottiglia</i>	<i>1 bottiglia</i>
Champagne	André Loison brut (secco)	35.00€	45.00€
Bergerac	bianco secco Château Fonrousse, 2011/2012	--	17.50€
	Rosso, Château Fonrousse, 2011/2012	--	16.50€
Cahors	Mission de Resses, 2011/2012	--	16.80€
	Château La Caminade, 2011/2012	13.90€	21.20€
Bordeaux	Château Couronneau (bio), 2011	--	24.00€
	Grave Bis Château de Beau Site, 2008	--	26.80€
	Médoc Château Carcanieux Cru Bourgeois, 2009	--	29.80€
Vini dolci	Sauternes Château d'Argileas Le Pape, 2007	--	35.50€
	Monbazillac Château Haute Fonrousse, 2011	--	25.70€

NOS DEUX BOUTEILLES COUP DE CŒUR – I NOSTRI VINI MIGLIORI

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