

Salades avec nos produits de terroir

郷土特産品を材料にしたサラダ

Salade de gésiers confits 鴨の脂漬け砂肝のサラダ	6.90€
Salade de magret fumé et cerneaux de noix 鴨の燻製胸肉のサラダ	6.60€
Salade de cabécous (chèvre chaud) 温めたカベクーチーズ（山羊チーズ）のサラダ	7.20€
Salade Pompadour 栗入りブーダン（豚の血入り腸詰）、りんごのカaramel煮、サラダの葉	7.80€

Charcuteries de Corrèze et d'Auvergne

コレーズとオーヴェルニュ地方の加工肉類

Pâté aux cèpes セープきのこ入りパテ	6.20€
Rillettes de canard 鴨のリエット（ラード煮込み身のすりつぶし）	6.10€
Fritons de canard 鴨のフリトン（あらつぶしのラード煮込み）	5.80€
Pâté de foie gras 鴨のフォアグラのパテ（豚肉 50%、フォアグラ 50%）	8.70€
Jambon d'Auvergne オーヴェルニュ産のハム	6.40€
Saucisse sèche ブリーヴ・ラ・ガイヤードのバックさんのドライソーセージ	6.40€

Foies Gras du Domaine

レストラン特製のフォアグラ

Bloc de foie gras de canard mi-cuit, gelée au Monbazillac 鴨の半生フォアグラ、モンバジャックワイン（甘口白）のゼリーつけ合わせ	12.10€
Foie gras de canard mi-cuit aux raisins et Beauges de Venise 鴨の半生フォアグラ、レーズンとボーム・ド・ヴニーズワイン（甘口白）風味	12.80€
Carpaccio de foie gras de canard 薄切り鴨のフォアグラ塩と香辛料焼き、自家製いちじくジャムつけ合わせ	14.70€
Foie de canard entier mi-cuit au Sauternes et confiture de figues 鴨の特上半生フォアグラマリネソーテルヌワイン（甘口白）風味、自家製いちじくジャムつけ合せ	15.20€
Foie gras de canard poêlé 鴨のフォアグラフライパン焼き、リムーザン産りんごのカaramel煮つけ合わせ	17.70€
Foie gras d'Oie ガチョウの特上半生、自家製いちじくジャムつけ合せ	16.70€

Foie gras de ma Grand-Mère pour quatre

おばあさん伝来の自家製フォアグラ 4人前 (180g ガラスポット入り)

44.00€

Planche de charcuteries de Brive-la Gaillarde

コレーズ地方ブリーヴ・ラ・ガイヤード産加工肉類の大皿盛り合わせ

1人前のメイン料理として または 数人で分け合う前菜としてどうぞ

14.80€

オーヴェルニュ産ハム、豚肉角切りラード煮込み冷製、ドライソーセージ、鴨の燻製胸肉、鴨のリエット（ラード煮込み身のすりつぶし）、栗入りブーダン（豚の血入り腸詰）、ピクルス、カベクーチーズ（山羊チーズ）、サラダの葉

Nos Salades Gourmandes

お楽しみグルメサラダ（メイン料理としていただけます）

Salade périgourdine

9.75€

くるみ、鴨のコンフィ（脂漬け）、栗入りブーダン（豚の血入り腸詰）ロースト、ガチョウの脂に浸したポテトのグリル パセリとガーリック風味、サラダの葉

L'Assiette du Domaine

14.80€

カベクーチーズ（山羊チーズ）のトースト、鴨の手羽ロースト、鴨の燻製胸肉、ガチョウの脂に浸したポテトのグリル パセリとガーリック風味、サラダの葉

L'Assiette Végétarienne

13.80€

サラダの葉、ガチョウの脂に浸したポテトのグリル パセリとガーリック風味、カベクーチーズ（山羊チーズ）のトースト、緑レンズ豆、インゲン豆、蒸かしにんじん

Formule Junior お子様セット

14.40€

メイン料理：鴨の手羽コンフィ（脂漬け）ロースト、ガチョウの脂に浸したポテト野グリル パセリとガーリック風味とサラダの葉つけ合わせ

デザート：自家製クレームブリュレ または アイス、シャーベット（2風味を選択下さい）

Les Plats

メイン料理

Cassoulet - レストラン特製 鴨とビーフソーセージの白いんげん豆煮込み

14.60€

Magret de canard - 合鴨の胸肉、自家製付け合せ*

13.90€

Confit de canard - 合鴨のもも肉コンフィ（脂漬け）、自家製付け合せ*

12.80€

Confit d'oie

17.00€

ガチョウの手羽またはもも肉のコンフィ（脂漬け）、ガチョウの脂に浸したポテトのグリル パセリとガーリック風味とりんごのカaramel煮 <15分ほど時間がかかります>

Manchons de canard -鴨の手羽コンフィ（脂漬け）ロースト、自家製付け合せ* 11.30€

L'enchaud ou Confit de porc 12.40€

豚の腰肉コンフィ（脂漬け）冷製 ドゥノワ社のワインのおり入りマスタードソース、自家製付け合せ*

Boudin aux châtaignes 12.80€

栗入りブーダン（豚の血入り腸詰）、ガチョウの脂に浸したポテトのグリル パセリとガーリック風味とりんごのカaramel煮つけ合わせ

Boudin de canard -鴨の腸詰 砕きくるみのトッピング、自家製付け合せ* 11.30€

Pavé de boeuf sauce au foie gras 16.80€

当店おかせ肉屋フレデリック・プチさんの厚切りステーキ 鴨のフォアグラソース、自家製付け合せ*

Tête de veau sauce ravigotte 13.80€

牛の頭ブイヨン煮込み ラヴィゴットソース（ピクルスとケーパース入りホワイトドレッシング）、蒸し野菜（にんじん、じゃがいも、インゲン）の付け合せ

Aiguillettes au vin de Cahors 14.10€

鴨の細切りささみ肉のカオールワイン（ロット地方の赤ワイン）仕込み、皮付きプチポテト蒸しつけ合わせ

Parmentier au confit de canard 13.40€

鴨とポテトとセロリのピューレの和えもの、縮葉サラダ付け合せ

*自家製付け合せ：ガチョウの脂に浸したポテトのグリル パセリとガーリック風味とサラダの葉

Autres garnitures 他の付け合せ野菜（1€追加料金）

インゲン豆 又は 皮付きプチポテト蒸し

NOS FROMAGES – チーズ

コレーズ地方エスティヴァルのビジャさん 産地直送のカベクーチーズ 2つ盛り 5.90€

NOS DESSERTS – デザート

Pommes gaillardes 5.60€

りんごのカaramel煮、バタークリームアイスとくるみのビスケット添え

Gâteau de noix avec glace ou sorbet au choix 5.40€

くるみのケーキ、アイスクリーム添え（1風味をお選び下さい）

Crème brûlée 5.60€

自家製クレームブリュレ

Café gourmand 6.10€

エチオピア産モカのエスプレッソ、くるみのケーキとチョコレートムース（ミニサイズ）

Coupe corrézienne 8.20€

ヴァニラアイス、マロンクリーム、ホイップクリームの盛り合わせ　くるみのトッピング

Fraîcheur corrézienne 6.50€

洋ナシのシャーベット、オレンジ風味アルマニャック

Mousse au chocolat 6.70€

自家製チョコレートムース

Faisselle Quatrehomme 6.80€

キャトルオム（老舗のチーズ専門店）の生チーズ

Les Glaces / Sorbets 7.10€

アイスクリーム、シャーベット（2 風味をお選び下さい）

Fruits à la liqueur 7.90€

フルーツのリカー浸け

コーヒー&お茶

L'éspresso - エチオピア産モカのエスプレッソ 2.80€

Le noisette ou café crème ou le décaféiné 2.90€

ミルク入りエスプレッソ　又は　カフェ・オ・レ　又は　カフェインレスエスプレッソ

Thé de Ceylan our Thé Vert ou Verveine 3.10€

セイロン紅茶　又は　緑茶　又は　ハーブティー

LES APERITIFS 食前酒

Pastis 2cl 3.60€ **Kir 10cl** 3.30€

Martini 4cl 3.40€ **Kir, with chestnut, violet, peach, or blackberry** 3.80€

Porto 4cl 3.40€ **Whiskey 4cl** 5.80€

LES BOISSONS – 飲み物

Leffe 25cl 生ビール 4.20€ **Badoit 発砲水, Vittel ミネラルウォーター 1L** 5.80€

Coca Cola 33cl 3.00€ **Badoit 発砲水, Vittel ミネラルウォーター ½ L** 3.80€

Coca zero 33cl 3.20€ **Organic (bio) apple juice, コート・ダルモール産有機りんご**

ジュース 3.30€ **12cl** 3,30€

LES DIGESTIFS – 食後酒

Vieille Eau de Vie de Prune d'Ente de la Salamandre à Sarlat ドルドーニュ地方サルラのサラマンデル社製西洋スモモの熟成ブランデー	7.70€
Vieille Eau de Vie de Poires Williams de la Salamandre à Sarlat ドルドーニュ地方サルラのサラマンデル社製 洋ナシウィリアムスの熟成ブランデー	7.70€
Grand Armagnac à l'orange de Denoix à Brive コレーズ地方ブリーヴのドゥノワ社製 オレンジ風味の特級アルマニャック	7,70€
Liqueur de Châtaigne de Bellet à Brive コレーズ地方ブリーヴのブレ社製 栗のリキュール	5,30€
Liqueur de Noix de Denoix à Brive コレーズ地方ブリーヴのドゥノワ社製 くるみのリキュール	6,90€

LES VINS AU VERRE –

グラスワイン（黒板のワインリストをご覧ください）

Sauternes	ボルドー産 甘口白ワイン	5.90€
Monbazillac	フランス西南部産 甘口白ワイン	4.10€
Cahors Mission	ロット地方 赤ワイン	3.70€
Bergerac blanc	ドルドーニュ地方 白ワイン	3.70€

NOTRE SELECTION DE VINS – 当店選択のワイン

		<i>½ bottle</i>	<i>bottle</i>
Champagne	アンドレ・ロワゾン 辛口	25.00€	45.00€
Bergerac	白辛口 : ドルドーニュ地方 シャトー・フォンルッス、2011/2012	-	17.50€
	赤 : ドルドーニュ地方 シャトー・フォンルッス、2011/2012	-	16.50€
Cahors	ミッション・ドゥ・レッス、2011/2012	-	16.80€
	シャトー・ラ・カミナード	13.90€	21.20€
Bordeaux	有機 シャトー・クーロノー 2011	-	24.00€
	グラヴ ビス シャトー・ドゥ・ボー・シット 2008	-	26.80€
	メドック シャトー・カーカニウ・クリュ・ブルジョワ 2009	-	29.80€
Sweet White	甘口白ワイン Sauternes シャトー・ダルジレアス・ル・パップ 2007		35.50€

Monbazillac シャトー・オート・フォンルッス 2011

25.70€

NOS DEUX BOUTEILLES COUP DE CŒUR – 当店おすすめボトル

Lirac リラク ローヌ地方 シャトー・モン・ルドン 2011/2012 32.00€

Pauillac ポイヤック ボルドー シャトー・トゥール・ピブラン 2008/2011
38.00€