

## Salades avec nos produits de terroir

郷土特産品を材料にしたサラダ

<b>Salade de gésiers confits</b> 鴨の脂漬け砂肝のサラダ	6.90€
<b>Salade de magret fumé et cerneaux de noix</b> 鴨の燻製胸肉のサラダ	6.60€
<b>Salade de cabécous (chèvre chaud)</b> 温めたカベクーチーズ（山羊チーズ）のサラダ	7.20€
<b>Salade Pompadour</b> 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

<b>Pâté aux cèpes</b> セープきのこ入りパテ	6.20€
<b>Rillettes de canard</b> 鴨のリエット（ラード煮込み身のすりつぶし）	6.10€
<b>Fritons de canard</b> 鴨のフリトン（あらつぶしのラード煮込み）	5.80€
<b>Pâté de foie gras</b> 鴨のフォアグラのパテ（豚肉 50%、フォアグラ 50%）	8.70€
<b>Jambon d'Auvergne</b> オーヴェルニュ産のハム	6.40€
<b>Saucisse sèche</b> 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

<b>Bloc de foie gras de canard mi-cuit, gelée au Monbazillac</b> 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€
<b>Foie gras de canard mi-cuit aux raisins et Beauges de Venise</b> 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€
<b>Carpaccio de foie gras de canard</b> 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€
<b>Foie de canard entier mi-cuit au Sauternes et confiture de figues</b> 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€
<b>Foie gras de canard poêlé</b> 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€
<b>Foie gras d'Oie</b> 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

<b>Pastis 2cl</b>	3.60€	<b>Kir 10cl</b>	3.30€
<b>Martini 4cl</b>	3.40€	<b>Kir, with chestnut, violet, peach, or blackberry</b>	3.80€
<b>Porto 4cl</b>	3.40€	<b>Whiskey 4cl</b>	5.80€

### LES BOISSONS – 飲み物

<b>Leffe 25cl 生ビール</b>	4.20€	<b>Badoit 発砲水, Vittel ミネラルウォーター 1L</b>	5.80€
<b>Coca Cola 33cl</b>	3.00€	<b>Badoit 発砲水, Vittel ミネラルウォーター ½ L</b>	3.80€
<b>Coca zero 33cl</b>	3.20€	<b>Organic (bio) apple juice, コート・ダルモール産有機りんご</b>	
<b>ジュース</b>	3.30€	<b>12cl</b>	3,30€

### LES DIGESTIFS – 食後酒

Vieille Eau de Vie de <b>Prune d'Ente</b> 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	<b>7.70€</b>
Vieille Eau de Vie de <b>Poires Williams</b> 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	<b>7.70€</b>
<b>Grand Armagnac à l'orange</b> 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	<b>7,70€</b>
Liqueur de <b>Châtaigne</b> 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	<b>5,30€</b>
Liqueur de <b>Noix</b> 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	<b>6,90€</b>

## 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）

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

## NOTRE SELECTION DE VINS – 当店選択のワイン

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

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€