



I NOSTRI FORNITORI DI ZONA



Per potervi garantire la qualità e la freschezza dei prodotti abbiamo scelto

IL PANETTIERE

Guillaume Abot
rue de Sèvres - Paris 7

LA NOSTRA LATTERIA

Quatrehomme
rue de Sèvres - Paris 7

FRUTTA E VERDURA

Orangerie du Vieux Sèvres
rue de Sèvres - Paris 7

IL NOSTRO MACELLAIO

Frédéric Petit
rue Pierre Leroux - Paris 7



PRODOTTI E PRODUTTORI REGIONALI

Una cucina semplice e saporita nei vostri piatti



ANATRA E OCA DELLA RAZZA MULARD

Maison Lepetit

FORMAGGIO DI CAPRA

della latteria Michel Bigeat

OLIO DI NOCI

Valcadis noix du Perigord

SENAPE AL MOSTO

Denoix

Brive-la-Gaillarde (Corrèze)

AGLIO ROSA

di Lautrec, prodotto IGP

MAIALE NERO DI BIGORRE

allevato all'aperto della
macelleria Pierre Sajours
negli alti Pirenei

LA TROTA DEI PIRENEI

Allevata nelle acque di Gave di
Gavarnie

ANATRA DELLA RAZZA MULARD E MAIALE DI FATTORIA

Maison Dubernet
Saint Sever (Landes)

CREMA DI MARRONI

IMBERT
Aubenas (Ardèche)

GELATI E SORBETTI

Terre Adélice
Saint Sauveur de
Montagu (Ardèche)



IL MENU CON L'ANATRA PER CHI HA FRETTA

Carne d'anatra sfilacciata o salame di maiale nero
Ala d'anatra arrosto o Sanguinaccio alle castagne.
Contorno di patate sarladaise
Formaggio di capra
o un caffè con mousse al cioccolato

14,90 €

IL MENU JUNIOR

Ala d'anatra cotta nel suo grasso,
al forno con insalata verde
e patate sarladaise
Creme brulé fatta in casa
o una pallina di gelato o sorbetto

14,40 €

LE INSALATE

PÉRIGOURDINE

11,80 €

Insalata verde, sanguinaccio con castagne arrostate, confit d'anatra (carne d'anatra cotta nel suo grasso (confit di canard) patate sarladaise (le patate sarladaise sono una ricetta tipica della regione Périgord, a fette vengono saltate nel grasso d'anatra e condite con aglio e prezzemolo)

ASSIETTE DU DOMAINE

15,80 €

Insalata verde, patate sarladaise, petto d'anatra affumicato, ala d'anatra arrosto, due cabécous caldi (formaggio di capra) serviti su pane tostato

LA NOSTRA SELEZIONE DEI PIRENEI

ANTIPASTO DI TROTA DEI PIRENEI

Servito con pane casereccio da tostare , burro Quatrehomme e limone

Caviale di trota (80g)

Tagliere di filetti di trota affumicata

Trota sfilacciata e cotta nel suo grasso

TAGLIERE DI TROTA DEI PIRENEI

Il tagliere si può condividere come antipasto oppure si può servire come portata principale per una sola persona



12,50 €

10,50 €

8,50 €

18,00 €

LA NOSTRA SELEZIONE DELLE REGIONI CORÈZE E DELLA BIGORRE

INSALATE DELLA REGIONE CORRÈZE

La vinaigrette fatta da noi é a base di olio di noci (noci della regione Perigord, raccolte da una cooperativa nella provincia di Quercy) e aglio rosa di Lautrec (prodotto nella provincia di Tarn)

Insalata con ventrigli (interiora dello stomaco) di anatra cotte nel suo grasso

8,10 €

Insalata con petto d'anatra, gherigli di noci della zona di Quercy

7,50 €

Insalata con formaggio di capra (cabécous) al forno, servito su pane casereccio

7,90 €

piatto di verdure della regione del Perigord, lattuga, fagiolini verdi freschi gherigli di noci, carote

6,70 €

SALUMI DELLE REGIONI CORREZZE E BIGORRE

Carne di anatra (Brive-la-Gaillarde) sfilacciata e cotta nel suo grasso (rillettes) , servito con pane casereccio tostato

7,50 €

Paté di foie gras de canard : specialità della regione Perigord, paté di fegato d'anatra e di maiale (50% maiale, 50% anatra Brive-la-Gaillarde)

9,50 €

Tagliere di salame di maiale nero di Bigorre

8,50 €

Tagliere di prosciutto di maiale nero di Bigorre

12,50 €

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI

19,50 €

Il tagliere si può condividere come antipasto oppure si può servire come portata principale per una sola persona

Prosciutto e salame di maiale nero di Bigorre, ciccioli (della marca Petit Frédéric), petto d'anatra affumicato, carne d'anatra sfilacciata e cotta nel suo grasso (rillettes), sanguinaccio alle castagne, cetriolini sott'aceto, formaggio di capra (cabécous), noci, insalata



ANTIPASTO DI FOIE GRAS

I diversi tipi di foie gras (paté di fegato d'oca e di anatra) sono prodotti dalla Maison Lepetit a Brive

I PECCATI DI GOLA

MEDAGLIONE DI FOIE GRAS D'ANATRA SALTATO

con contorno di mele caramellate della regione Limousin

18,50 €

PIATTO DI LUMACHE (6) DI BORGOGNA

(della Maison Escargot Paris 15) in salsa di foie gras con Armagnac (aquavite) e aglio rosa

12,50 €



I nostri foie gras d'anatra

Foie gras d'anatra semi-cotto al naturale con gelatina aromatizzata al Monbazillac

13,80 €

Carpaccio di foie gras d'anatra semi-cotto con sale e spezie, condito con un filo d'olio di noci, una spolverata di pepe, servito con marmellata di fichi fatta in casa

16,80 €

Foie gras d'anatra semi-cotto marinato al vino Sauternes
servito con marmellata di fichi fatta in casa 16,80 €

Boccale di (180g) foie gras "della nonna" per 4 persone, cotto
con il metodo tradizionale, servito con marmellata di fichi fatta in casa 47,50 €

LE FOIE D'OIE - IL FOIE GRAS DEI BUONGUSTAI : IL FOIE GRAS D'OCA

Decisamente più raro del foie gras d'anatra , il foie gras d'oca si caratterizza per un gusto delicato e fine e la sua piacevole consistenza. Servito con marmellata di fichi fatta in casa e gelatina aromatizzata al vino Monbazillac

Foie gras intero , semi-cotto al naturale 18,80 €

Foie gras intero per 4 persone , semi-cotto al tartufo 78,00 €



LA SELEZIONE PER GLI ESPERTI E I CONOSCITORI

SANGUINACCIO DI MAIALE NERO DI BIGORRE

con contorno di patate sarladaise e mele caramellate. Ricetta tipica di Pierre Sajours, salumiere di Beaucens (regione dei Pirenei atlantici)

14,80 €

TESTA DI VITELLO COTTA NEL BRODO

Con salsa acidulata e contorno di verdure al vapore. Ricetta tipica di Josette et Marie de la Maison Lepetit della regione Correze

16,50 €

LE PORTATE PRINCIPALI

CASSOULET GASTRONOMIQUE

Stufato con ali d'anatra cotte lentamente nel suo grasso, salsiccia, pancetta affumicata e speziata, erbe aromatiche. Ricetta tipica di Jean Guillot della Maison Lepetit della regione Correze

16,20 €

PETTO D'ANATRA ALLA PIASTRA (200g circa)

della Maison Lepetit con contorno di patate sarladaise e insalata verde condita con vinaigrette all'olio di noci... In alternativa....

Petto d'anatra al forno condito **con sale al tartufo** 15,20 €

Petto d'anatra **con salsa all'arancia** 17,20 €

Petto d'anatra **con salsa al foie gras e Armagnac (acquavite) Dartigalongue** 17,20 €

FILETTO DI MANZO (200G CIRCA) DELLA RAZZA BLONDE D'AQUITANIA DEL NOSTRO MACELLAIO PETIT FREDERIC , CON SALSA AL FOIE GRAS E ARMAGNAC (ACQUAVITE) DARTIGALONGUE

Contorno di patate sarladaise e insalata verde condita con olio di noci e sale al tartufo del Perigord

LE NOSTRE CARNI CONFIT

Tipico del sud-ovest, il confit consiste nel far cuocere lentamente le carni nel loro grasso. È un tecnica ancestrale che permette di conservare le carni senza alterarne il sapore.

I nostri fornitori sono la Maison Petit nella regione Correze e la Maison Dubernet nella regione delle Landes

COSCIA D'ANATRA ARROSTO DELLA RAZZA MULARD

Servita con patate sarladaise e insalata verde condita con olio di noci

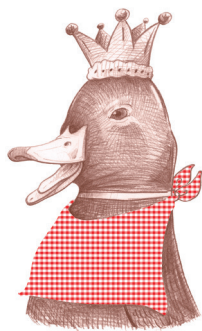
14,80 €

COSCIA D'OCA ARROSTO

Servita con patate sarladaise e mele caramellate

23,50 €

ARISTA DI MAIALE SERVITA FREDDA della Maison Lepetit de Brive **13,80 €**
Con contorno di patate sarladaise, insalata verde, olio di noci e senape con mosto d'uva



I PIATTI DELICATI

SFORMATO DI ANATRA CONFIT SFILACCIATA **15,40 €**
Con uno strato di puré di patate gratinato servito con contorno di insalata verde condita con olio di noci

TRANCIO DI TROTA DEI PIRENEI **18,80 €**
Al naturale o servita con salsa del giorno e verdure al vapore

PIATTO VEGETARIANO

Insalata verde, patate sarladaise, due cabécous caldi (formaggio di capra) **15,80 €**
serviti su pane tostato, lenticchie cotte nel brodo, fagiolini verdi freschi e carote al vapore

I CONTORNI DI VERDURE

Patate cotte nel grasso d'anatra saltate con aglio e prezzemolo **5,50 €**
Lenticchie cotte nel brodo **4 €**
Pure di patate fatto in casa **4 €**
Patate sarladaise con insalata verde **8,50 €**

IL FORMAGGIO

Cabécous : inconfondibile formaggio di capra (due) della latteria Bigeat **7,50 €**
nella regione Corrèze

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

Pommes gaillardes Mele caramellate con una pallina di gelato al caramello toffee **6,50 €**
e biscotto alle noci

Crème brûlée Tipico dessert al cucchiaino francese, a base di uova **6,70 €**
con una glassa croccante di zucchero caramellato

Mousse au chocolat Dolce al cucchiaino, spumoso a base di cioccolato e uova **7,10 €**

Torta alle noci di Brive-la-Gaillarde con una pallina di gelato **6,50 €**
o sorbetto a scelta tra i gusti disponibili

Café gourmand (caffè goloso) : caffè espresso miscela etiopica, **6,50 €**
servito con dolce alle noci e mousse al cioccolato

Coupe corrézienne **9,80 €**
Gelato alla vaniglia con crema di marroni Imbert, granella di noci,
liquore alle noci e panna montata a mano

Fraîcheur corrézienne Sorbetto alla pera affogato all'Armagnac all'arancia **7,10 €**
della Maison Denoix a Brive

Les Glaces/Sorbets - Gelati e sorbetti : a scelta due gusti di gelato o sorbetto **7,80 €**
tra quelli disponibili, prodotti dalla gelateria artigianale Terre Adélice.

Due palline di gelato a scelta (tra i gusti disponibili) **7,80 €**
Una pallina di gelato a scelta (tra i gusti disponibili) **4,10 €**

Faisselle Quatrehomme formaggio fresco e leggero (del vicino, rinomato, **7,80 €**
affinatore di formaggi Quatrehomme) La faisselle viene servita a scelta
con miele o crema di marroni Imbert o marmellata fatta in casa

Fruits à la liqueur : Frutta sotto spirito della distilleria **8,70 €**
"La salamandre" di Sarlat" nel Périgord

Vedi anche "Dessert du jour" - Dolci del giorno sulla lavagna