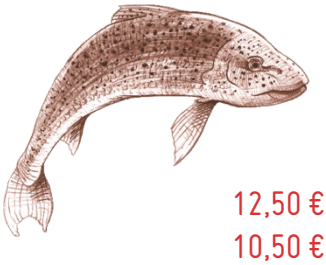
SALADES – お楽しみグルメサラダ *(メイン料理としていただけます)*

LA SALADE PÉRIGOURDINE 11.80 €
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 15.80 €
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

NOTRE SÉLECTION DES PYRÉNÉES – 当店特選ピレネー産品
ピレネー産の鱒はルルドの南、ピレネー山塊の町アージュレス・ガゾーストのガヴァルニー激流で養殖されています。
えさの魚はサン・ジョン・ドゥ・リュッツ漁港のいけすで飼育されたものです。



ENTRÉE DE TRUITE DES PYRÉNÉES – ピレネー産鱒の前菜
田舎パンのトースト、キャトルオム（老舗のチーズ専門店）のバターとレモンと共にお召し上がりください

Caviar de truite (80g) イクラ　（ 鱒の卵 ） 12,50 €
Planche de filets de truite fumée 燻製鱒のおろし身切り身 10,50 €
Rillettes de truite 鱒の リエット（煮込んだ身のすりつぶし） 8,50 €

PLANCHE DE TRUITE — ピレネー産鱒加工品大皿盛り合わせ 18,00 €
1人前のメイン料理として　又は　数人で分け合う前菜としてどうぞ
鱒のおろし身の切り身、鱒のほぐし身レモンのコンフィ和え、鱒の卵、鱒のリエット、サラダの葉、プチポテト、プチトマト、
くるみオイル、バルサミック酢、レモン、レモン風味クリーム

NOTRE SÉLECTION CORRÉZIENNE ET BIGOURDANE – 当店特選コレーズ地方とビゴール地方産品
すべてのサラダは、ペリゴール産のくるみのオイルとタルン産ロートレック紅にんにくをきかせた自家製ドレッシングで味付けされています。フランス南西部地方料理には伝統的にくるみオイルが使われます。

SALADES CORRÉZIENNES – 前菜サラダコレーズ風
Salade de gésiers confits – 鴨の脂漬け砂肝のサラダ 8,10 €
Salade de magret de canard fumé – 鴨の燻製胸肉のサラダ 7,50 €
Salade de cabécous – 温めたカベクーチーズ（山羊チーズ）のサラダ 7,90 €
Assiette de légumes périgourdine – ペリゴール風温野菜サラダ 6,70 €
サラダの葉、蒸しインゲンとにんじん、くるみの実

CHARCUTERIES CORRÉZIENNES ET BIGOURDANES – コレーズとビゴール地方の加工肉類の前菜
ピレネー山脈のふもと、タルブとルルドの間に位置するビゴール地方で放し飼いされたビゴール黒豚はその独特な優れた風味で知られています。肉はボーソンスの加工肉職人ピエール　サジュスさんの自家製品です。
当店の鴨は、ペリゴールとコレーズ地方で飼育されたものです。その肉はコレーズのブリーヴ・ラ・ガイヤードのメゾン・ルプチにて加工製造されています。

Rillettes fraîches pur canard 鴨のリエット（ラード煮込み身のすりつぶし） 7,50 €
Pâté de foie gras de canard ペリゴール地方特産鴨のフォアグラのパテ（豚肉50%、フォアグラ50%） 9,50 €
Planche de saucisson de porc noir de Bigorre ビゴール産黒豚のサラミソーセージ盛り合わせ 9,50 €
Planche de jambon de porc noir de Bigorre 12,50 €

PLANCHE DE CHARCUTERIES — コレーズ地方とビゴール地方産加工肉類の大皿盛り合わせ 19,50 €

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
ビゴール黒豚のハムとサラミソーセージ、豚肉角切りラード煮込み冷製、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

LES ENTRÉES DE FOIES GRAS – フォアグラの前菜

フォアグラはコレーズのブリーヴ・ラ・ガイヤードのメゾン・ルプチ製造

LES PÉCHÉS MIGNONS – やみつきになる2品

Cassolette de 6 escargots de bourgogne ブルゴーニュ産エスカルゴ6つ入り、タルン産ロートレック紅にんにくをきかせ、ダルティガロング社のアルマニャックの香る自家製鴨のフォアグラソース煮 — 12,50 €

エスカルゴはパリ15区の　メゾン・ドゥ・レスカルゴ　から調達

Escalope de foie gras de canard poêlée — 18,50 €

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ラメル煮つけ合わせ

Nos foies gras de canard –鴨のフォアグラ

Bloc de foie gras de canard mi-cuit au naturel avec 30% de morceaux — 13,80 €

鴨の半生フォアグラよせ（フォアグラ片30％入），モンバジャックワイン（甘口白）のゼリーつけ合わせ

Carpaccio de foie gras de canard entier mi-cuit au sel et aux épices — 16,80 €

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

Foie gras entier mi-cuit mariné au Sauternes — 16,80 €

鴨の特上半生フォアグラ全身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付け合せ

Foie gras de ma grand-mère à se partager entre 4 personnes ou davantage — 47,50 €

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）

LE FOIE GRAS DES GOURMETS : LE FOIE D'OIE – グルメのフォアグラ　―　ガチョウのフォアグラ

鴨のフォアグラよりも珍しく、より繊細で上品な風味でなめらかな舌ざわりです

自家製いちじくジャムとモンバジャックワイン（甘口白）のゼリーの付け合せでどうぞ

Foie gras d'oie entier mi-cuit au naturel — 18,80 €

ガチョウのフォアグラ半生全身

Foie gras d'oie entier truffé — 78,00 €

ガチョウのフォアグラ全身ペリゴール産黒トリュフ風味

NOTRE SÉLECTION POUR CONNAISSEURS – 当店厳選玄人向けメイン料理

BOUDIN DE PORC NOIR DE BIGORRE AUX DEUX POMMES — 14,80 €

ビゴール黒豚のブーダン（豚の血入り腸詰）、りんごのカラメル煮つけ合わせ

TETE DE VEAU CUITE AU BOUILLON –牛の頭ブイヨン煮込み — 16,50 €

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

FORMULE JUNIOR – お子様セット — 14,40 €

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のグリル

パセリとガーリック風味とサラダの葉つけ合わせ、アイスクリーム（1風味をお選びください）

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 — 16,20 €

MAGRET DE CANARD MULARD –鴨の胸肉

鴨肉はコレーズ県のブリーヴ・ラ・ガイヤードのメゾン・ルプチとランド県サン・セヴェールのメゾン・デュベルネより調達

以下の3品は、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　くるみオイルドレッシングのサラダ
が付け合せになっています

Nature, simplement rôti au four, tranché et servi avec du sel de Guérande à la truffe　15,20 €
天火でロースト後スライス　トリュフ入りゲランドの塩をお好みで振りかけてお召し上がりください

Nappé de notre sauce à l'orange maison 自家製オレンジソースがけ　17,20 €

Nappé de notre sauce au foie gras de canard à l'Armagnac Dartigalongue　17,20 €
自家製ダルティガロング社のアルマニャック風味鴨のフォアグラソースがけ

PAVÉ DE BOEUF SAUCE AU FOIE GRAS　18,80 €

当店おかかえ肉屋フレデリック・プチさんの厚切りステーキ　自家製アルマニャック風味鴨のフォアグラソースがけ
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、くるみオイルドレッシングのサラダ、トリュフ入りゲランドの塩
の付け合せ

NOS VIANDES CONFITES –脂漬け肉類

フランス南西部地方料理は、肉そのものに含まれる脂分とともに5－6時間かけてじっくりと煮込むのが特徴です。この昔ながらの調理方によって煮込まれた肉の味をそのまま長期にわたって保つことができます。

CONFIT DE CANARD MULARD –合鴨のもも肉コンフィ（脂漬け）　ガチョウの脂に浸したポテトのグリル　14,80 €
パセリとガーリック風味　と　くるみオイルドレッシングのサラダのつけ合わせ

CONFIT D'OIE – ガチョウのもも肉のコンフィ（脂漬け）　ガチョウの脂に浸したポテトのグリル　23,50 €
パセリとガーリック風味とりんごのカラメル煮の付け合せ

CONFIT DE PORC OU ENCHAUD – ペリゴール地方特産豚の腰肉コンフィ（脂漬け）冷製　13,80 €
ドゥノワ社のワインのおり入りマスタードソース　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　くるみオイルドレッシングのサラダ　のつけ合わせ

LE COIN DES LÉGÈRETÉS – 軽食

PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD MAISON – 自家製鴨とポテトのピューレのオーブン焼き　15,40 €
くるみオイルドレッシングのサラダ付け合せ

PAVÉ DE TRUITE DES PYRÉNÉES – ピレネー地方産筒切り身鱒くるみオイルとエシャロット、　18,80 €
パセリのフライパン焼き 温野菜（プチポテト、インゲン、にんじん）の付け合せ

L'ASSIETTE VEGETARIENNE - ベジタリアン皿　15,80 €
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

NOS ASSIETTES DE LÉGUMES – 野菜類

Pomme sarladaises – サルラ風ポテト　（鴨の脂に浸したポテトのグリル　パセリとロートレック地方特産紅にんにく風味　5,50 €
Sarladaise & salade verte – サルラ風ポテト　サラダ添え　8,50 €
Purée maison – 自家製ポテト・ピュレー　4,00 €
Haricots verts frais – 蒸しインゲン　4,00 €
Lentilles cuites au bouillon – レンズ豆鴨肉汁煮　4,00 €
Pommes grenailles – プチ・ポテト蒸し　4,00 €
Salade verte – サラダの葉　3,80 €

FROMAGE –チーズ　7,50 €

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

DESSERTS - *自家製デザート*

Pomme Gaillarde - りんごのカラメル煮、バタークリームアイスとくるみのビスケット添え	6,50 €
Crème brûlée - 自家製クレームブリュレ	6,70 €
Mousse au chocolat - 自家製チョコレートムース	7,10 €
Gâteau de noix de Brive-la-Gaillarde - くるみのケーキ、アイスクリーム 又は シャーベット 添え 1風味をお選びくだ	6,50€
Café gourmand - 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）	6,50 €
Coupe corrézienne - 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	9,80 €
Fraîcheur corrézienne 洋ナシのシャーベット、オレンジ風味アルマニャック	7,10 €
Les glaces et sorbets - アイスクリーム、シャーベット（1風味をお選び下さい）	7,80 €
Faisselle Quatrehomme - キャトルオム（老舗のチーズ専門店）の生チーズ トッピング・ソース はちみつ、マロンクリーム、自家製ジャム のひとつをお選びください）	4,10 €
Fruits à la liqueur - フルーツのリカー浸け	8,70 €