

Brasserie
LE CHAI



SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Salade de poulet aux
pommes et poires,
copeaux de Cantal
16 €



Côte de boeuf, sauce
béarnaise, frites
«maison» (pour deux)
62 €



Fraises Melba
8 €

A PARTAGER

Plateau de charcuteries, cochonnaille du
Périgord pour deux **15 €**
(Jambon, saucisse, saucisson, coppa, boudin)

Bocal de foie gras «maison» **26 €**
(125g/3-4 personnes)



Les huîtres
Spéciales numéro 3, à la pièces : **1,80 €**

LES PLATS REGIONAUX

Accompagnement : frites «maison» ou gratin
de pommes de terre



Omelette aux cèpes **18 €**
Suprême de pintade farci aux cèpes **22 €**
Magret de canard poêlé aux cèpes **25 €**
Confit de canard en croustillant de peau **19 €**
Grosse côte de cochon noir du Périgord **21 €**

LES MIJOTES



Joue de boeuf confite au vin du domaine **21 €**
(tagliatelles fraîches)

Epaule d'agneau confite aux aromates **80 €**
(fricassée de légumes, pour 4 personnes,
servie entière, à partager - 25 minutes
d'attente)

LE BOEUF ET LE VEAU

Fricassée de rognons de veau **24 €**
(pâtes fraîches)

Tartare de boeuf minute **20 €**
(frites «maison»)



Entrecôte (300g) **25 €**
(frites «maison», sauce bordelaise)

LES ENTREES

Velouté de cèpes, coppa du Périgord, noix **16 €**

Sucettes de gambas poêlées au citron confit **19 €**

Terrine de foie gras mi-cuit **18 €**



12 escargots de chez «Joël» au beurre d'ail **18 €**

LE POISSON

Papillote ou Meunière **24€**
(beurre blanc et tagliatelles de légumes)



FROMAGES DU PERIGORD



Cabécou, Trappe d'Echourgnac, Tomme blanche
du Périgord **9 €**

DESSERTS

Tarte fine aux pommes **10 €**
(à commander en début de repas)

Tarte aux noix, glace vanille **8 €**
(à commander en début de repas)



Salade de fruits frais, sorbet citron **7 €**

Crème brûlée maison **8 €**

Crèmeux au chocolat Valrhona **8 €**

Croquant aux deux chocolats **9 €**

DÉJEUNER DU MARCHÉ

Pressé de Cabillaud au
citron et herbes



Fricassée d'aiguillettes de
poulet, jus forestier



Mousse au chocolat, biscuit
croquant, glace crème
brûlée

25 €

31 € (dimanche et jours
fériés)

DÎNER DU MARCHÉ

Fraîcheur de confit de
canard aux fraises et
basilic



Dos de Saumon rôti,
beurre blanc et citron



Ananas poché,
meringue, sorbet citron

31 €

DÎNER TRADITION

Rose de Saumon fumé
et finger de Truite façon
gravlax



Epaule d'agneau confite
de 7 heures aux aromates,
fricassée de légumes



Roquefort



Eclair crème vanille, fraises
du pays

39 €

MENU CULOTTES COURTES

(Jusqu'à 10 ans)

Steak haché frites salade
ou
Poisson blanc riz



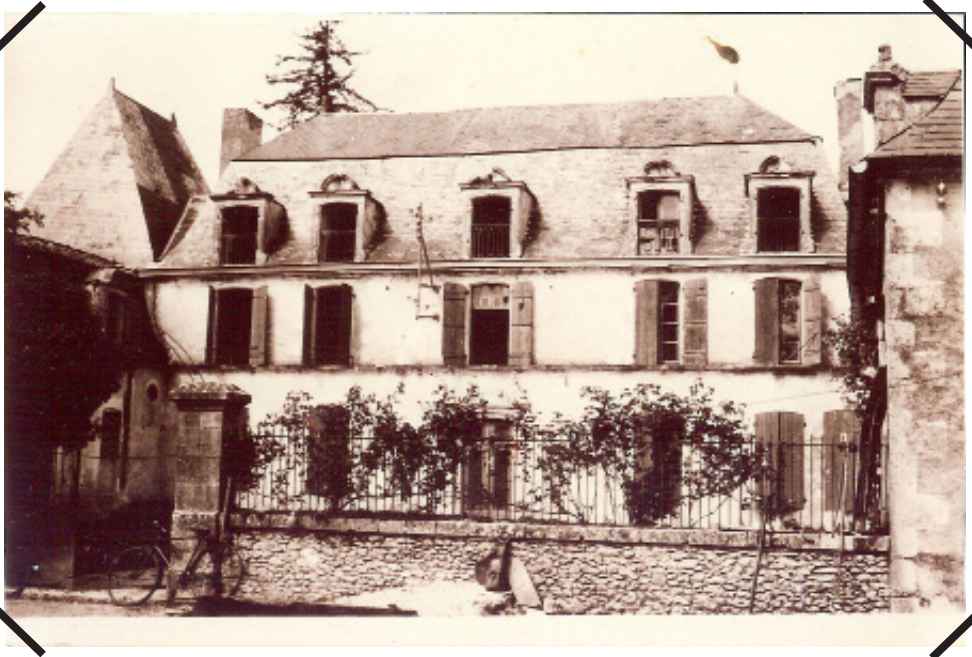
Glace vanille-chocolat

12 €



L'HISTOIRE DU CHÂTEAU DES VIGIERS

L'origine du Château des Vigiers remonte à la fin du 16^{ème} siècle, lorsque Jean Vigier acquit la propriété de la Duchesse de La Rochefoucauld, Lady de Saussignac. Saussignac était à cette époque une bourgade très importante. Jean Vigier, juge royal à Sainte-Foy-La-Grande, débuta la construction du château en 1597. Celle-ci fut terminée par sa fille Marguerite, en 1621.



Il semblerait qu'il y ait été construit sur les ruines d'une ancienne place forte militaire. D'ailleurs, la tour ronde, située à l'angle Nord-Ouest du château ainsi que le « Salon Champagne », ancienne salle de garde du 12^{ème} siècle, confirment nos convictions. On trouve également sur la propriété les vestiges d'un ancien village avec son four pain. L'église de Sainte-Croix, merveilleusement rénoverée, était, semble-t-il, reliée au Château des Vigiers et à la Bastide de Monestier par des souterrains.

La rivière « Seignal » qui coule dans la vallée, au sud de Sainte-Croix, fut longtemps la frontière entre la France et l'Angleterre durant la Guerre de Cent Ans, ce qui peut laisser croire que le Château des Vigiers ait pu être impliqué dans cette partie de l'histoire.

Le style choisi par Jean Vigier reste dans l'esprit « classique » des constructions faites en France à cette époque. Il fut d'ailleurs surnommé « Le petit Versailles » tant il avait de ressemblances avec un des pavillons du Château de Versailles, y compris l'utilisation des sources naturelles servant à alimenter des petits barrages, ainsi que des fontaines en face du château. D'ailleurs, à l'origine, le toit du château était en ardoises.

La plus jolie construction du domaine est certainement le pigeonier, près du château. Il a été construit au 17^{ème} siècle, alors que les seigneurs étaient en campagne au côté de Louis XIV. La fille de Jean Vigier, Marguerite, profita de leur absence et en ordonna la construction sans autorisation, initiative que le Seigneur de Saussignac n'apprécia pas puisqu'il la poursuivit en justice. Heureusement, après un procès qui dura tout de même 40 ans, les Vigiers furent autorisés à conserver leur pigeonier. Les pigeoniers avaient à cette époque une grande importance, en effet, ils jouaient un rôle dans l'évaluation de la richesse du domaine.