

restaurant Eléonore

Menu Eléonore

Soupes

Fraicheur anisée de patates douces
anis étoilé | gingembre

Bisque de langoustines
5 épices | trompettes de la mort | pois gourmand

Entrées

Queues de langoustines
condiment mangue-papaye | crème coco au combawa

Chair de crabe
tomates Green Zebra | fraicheur de concombre | zest de citron confit | touche de coriandre

Foie gras mi-cuit Eléonore
confit de cerises & poivre Sansho

Plats

Filet de Saint Pierre
légumes croquants en aigre doux de balsamique blanc | sauce citronnelle & gingembre

Suprême de pintade
fèves | petits pois | carotte violette croquant | crème de volaille aux morilles

Filet de bœuf « race Charolaise »
riz japonais | artichauts Poivrade | sauce teriyaki
supplément de € 5,--

Fromages

Fromage du Périgord
cabécou & chèvre cendré de la Ferme Valadou | ananas confit à l'aigre doux

Choux et Craquelin aux noix du Périgord | chantilly Roquefort | gelée vin rouge & poivre Timut

Desserts

Parfait glacé au chocolat noir
Pommes Granny Smith | sorbet Granny Smith

Fraises du Périgord et olives noires
Biscuit amandes et olives noires | sorbet fraises des bois

Choco – caramel - café
Crème glacée sirop d'érable & noix Pécan

Menu Eléonore : 3 plats : € 41,-- | 4 plats : € 46,-- | 5 plats : € 51,--