

Eléonore restaurant

Menu Eléonore

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

Soupe € 12,50
Bouillon shiitake | champignons de Paris | lait de coco | citronnelle | coriandre

Entrées € 12,50
« Coquilles » de saint jacques rôties
beurre de truffes | betteraves confites - croquantes

Dôme de riz Japonais
crabe | avocat | crémeux de riz | sésame noir | condiments de légumes croquants

Foie gras mi-cuit Eléonore
chutney poires-poivre de Tasmanie

Plats € 26,50
Filet de Saint Pierre
croûte à l'encre de seiche | asperges vertes | fumet crémeux - harenga

Suprêmes de pigeon
« salsifis noir » | chutney mangue - oignons rouge - gingembre | jus de pigeon

Filet de bœuf « race Charolaise » *
pommes de terre | champignons brun | jus au vinaigre balsamique noir
* supplément de € 5,--

Fromage € 10,--
Brebis Basque | Trappe d'Echourgnac affiné à la liqueur de noix | Comté 24 mois
confit de pommes – rhubarbe - raisins de Corinthe au balsamique blanc

Desserts € 10,--
Tarte façon Banoffee
chantilly vanille | copeaux chocolat noir | crème glacée fève Tonka

Igloo mascarpone - sirop d'érable
Poires | airelles | sorbet poires

Macarons
kumquats effluve de poivre pomelos | sorbet orange sanguines

* des formules libres, autour d'un des trois plats principaux