

restaurant Eléonore

Menu Eléonore

3-plats: € 43 | 4-plats: € 48 | 5-plats: € 53

Soupe

€ 11

- Crème de volaille
asperges vertes | cèpes

Entrées

€ 13,50

- Escargots de la vallée du Dropt
poire de terre | croûtons | sauce Bergerac
- Asperges vertes de M. Bourgès
mousse de fromage aux herbes | condiment citron
- Foie gras mi-cuit au torchon
poire William | caramel d'épices | brioche de notre pâtissier

Plats

€ 27,50

- Filet de bar
gambas | shiitake | bouillon aux algues
- Suprême & cuisse de pigeon
« cagarol » aux cèpes | différents radis | jus au sirop de Balsamique
- Filet de bœuf de la race Salers *
carpaccio | échalotes confites | asperges vertes | vinaigrette Truffles du Périgord - huile de noisette
* supplément de € 5,--
- Plat végétarien
Le chef peut vous concocter un plat végétarien à la demande avec les produits de saison

Fromage

€ 10

- Mousse de Brebis des Pyrénées
caramel de betterave | noix du Périgord

Desserts

€ 11

- Le plaisir d'Aloïse
chocolat noir Guanaja 70% | brownie | mousse au chocolat | noix du Périgord
crème glacée vanille-noix de Pécan
- Miel-Citron
Crème citronnée | meringue Kafir | sorbet yuzu
- Igloo framboise
Biscuit Dacquoise | mousse framboise - Timut – pamplemousse | sorbet framboise

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