

restaurant Eléonore

Menu Eléonore

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

Soupe € 12,50

Bouillon crustacée
anguille fumée & sa crème | petits pois printaniers

Entrées € 12,50

Saumon gravlax
Betteraves | brebis | raifort | croutons | huile de noisette

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

Foie gras mi-cuit Eléonore
confit de cerises & zestes oranges séchés | brioche

Plats € 26,50

Langoustines
Jeunes pousses d'épinard | fèves | crème de langoustines

Agneau
Courgettes jaunes vapeur | compotée de courgettes au ras el hanout | jus d'agneau au romarin

Filet de bœuf « race selon arrivage » *
risotto à la Trappe d'Echourgnac | girolles | crème de cèpes
* supplément de € 5,--

Fromage € 10,--

Brebis Basque | Trappe d'Echourgnac affiné à la liqueur de noix | salers
Chutney de pommes – rhubarbe - raisins de Corinthe

Desserts € 10,--

Mille-feuille tout chocolat
Confit de cerises | crème glacée aux cerises Amarana

Abricot & Lavande
Cheesecake lavande | biscuit spéculoos | crème glacée yahourt au lait frais

Brebis & Fraises
Fraises de M. Fournier | brebis en 3 versions | terre de noisettes
gel & crème glacée à la verveine

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