

Menu *Eléonore*

3-plats: € 43 | 4-plats: € 48

Entrées

€ 13,50

- Fleur de crabe
rosace de céleri rave | céleri branche | crémeux aux herbes folles
- Foie gras de canard du Sud-Ouest cuit au torchon
streusel aux amandes | coulis d'abricots au romarin du jardin
- Tomates jaunes crues & rôties
scamorza fumée | sel noir d'Islande | coulis de basilic

Plats

€ 27,50

- Agneau de la Nouvelle Aquitaine
butternut | cédrat confit | kumquat en pulpe | jus d'agneau
- Gambas « Black Tiger » snackées
patates douces | fruit de la passion | shiitaké | coulis d'ananas - mangue & oignons rouges
- Filet de bœuf de la race Charolaise *
foie gras poêlé | mitrailles de l'île de Ré | oignons | dentelles aux noix du Périgord | sauce au poivre de Tasmanie
* supplément de € 5,--
- Plat végétarien
Le chef vous concocte un plat végétarien à la demande avec les produits de saison

Fromage

€ 10

- 2 fromages : d'ici & d'ailleurs
chutney pêche & verveine

Desserts

€ 11

- Brut de rhubarbe
fraises de M Fournier | crémeux chocolat blanc | poivre de pamplemousse
sorbet à la fleur d'hibiscus
- Finger chocolat - noisette
crème glacée caramel au beurre salé
- Tarte citron - mélisse
guimauve citron vert | sorbet verveine citronnée | sirop à la mélisse

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