

restaurant  
**Eléonore**

**MICHELIN**  
2024

*Une cuisine gourmande, saine, franche & directe*

*Une sélection de vins élégants et de caractère*

*Une ambiance cosy & élégante*

*Pour de beaux moments de partage*



*Ouvert tous les jours sur réservation sauf le mercredi soir*  
*Close on Wednesdays*

## **LES CLASSIQUES** | ENTRÉES | STARTERS

**Foie gras “mi-cuit” au vin de Monbazillac** 28 €

*Compote de pomme & coing | Pain noir grillé*

**Foie gras “mi-cuit” marinated with Monbazillac wine**

*Apple marmelade & Quince | Toasted black bread*

**Risotto “Verde” asperge verte, truffe noire** 27 €

*Pistou d’herbes & Jambon noir Mangalica*

**Risotto “Alla Verde” & black truffle**

*Mangalica ham & green asparagus*

**Burattina farcie à la purée de truffe d’été** 25 €

*Toast, vinaigrette d’ail noir*

**Burattina with summer truffle compote**

*Toasted bread & black, green garlic vinaigrette*

## **PLUS INSOLITES** | ENTRÉES | STARTERS

**Filet de truite fumée au bois de citronnier** 24 €

*Fleur d’hibiscus & Sésames, Tartare d’avocat*

**Smoked trout with lemon wood**

*Hibiscus flowers, Sesames & Avocado tartar*

**Noix de Saint-Jacques marinée à la vanille Bourbon** 28€

*Crème de pois tendre & wasabi|*

**Marinated scallops with vanilla**

*Green peas coulis & wasabi*

**LES CLASSIQUES** | PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

**Parmentier de boeuf confit au vin de Bergerac** 32 €

*Truffe noire | Sauce foie gras*

**Beef Bourguignon Parmentier & black truffle**

*Foie gras sauce*

**Dorade rôtie à l'unilatéral | Jus de tomate jaune** 32 €

*Pâtes safrannées "Bec d'oiseau" | Jeunes légumes*

**Dorado fish filet | Yellow tomato sauce**

*Safranned pasta | Baby vegetables*

**Porc au caramel rouge fumé au BBQ | Hummus** 31 €

*Tzatziki | Salade de germes à la menthe*

**Red porc filet smoked at the BBQ | Hummus**

*Tzatziki | Sprouts salade & fresh mint*

**PLUS INSOLITES** | PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

**Tempuras de gambas en espuma de fenouil** 39 €

*Embeurée de fèves vertes juste tomate*

**King prawn's tempuras & fennel juice**

*Green fava beans & tomato compote*

**Filet d'agneau en pastilla & pistou d'amande** 38 €

*Lait de pistache verte | Aubergine grillée*

**Crispy Lamb filet & almond pistou**

*Green pistacchio sauce | Grilled eggplant*

**Supions fondants & crème de crustacés à l'ail** 35 €

*Piquillo's | Piment doux | Olive*

**Fried supions & garlic American sauce**

*Piquillo's | Bell pepper | Olive*

## **FROMAGES AFFINES** | *SELECTED CHEESES*

**Sélection de fromages affinés** 15 €  
Roquefort | Ossau-Irati | St Nectaire | Reblochon  
*Cheese' selection*

## **LES DESSERTS** | *SWEETS*

**“Princesse Eleonore” glace Choco-Pistache** 15 €  
Crème de marron | Arlette | Praliné  
**“Princess Eleonore”, Chocolate & Pistacchio ice cream**  
*Chestnut cream | Arlette | Praliné*

**Riz au lait de coco et agrumes douces** 15 €  
Caramel citronné | Croquant aux amandes  
**Coconut “Riz au lait” & citrus flavor**  
*Lemon caramel | Crispy “tuile”*

**Parfums d’Orient & Baklava noix-pistache** 15 €  
Glace aux dattes | Limonade à l’eau de rose  
**Oriental discovery & Pistacchio baklava**  
*Date ice cream | Rose’ Limonade*

**Millefeuille au chocolat-praliné** 15 €  
Coulis de pralin rafraichi  
**Chocolate millefeuille & praliné**  
*Caramelised nuts served in coulis*

**Bavarois au cassis & nage d’herbes “Folles”** 15 €  
Petits fruits rouges | Fleurs de saison  
**Black currant cake | Fresh herb infusion**  
*Red berries & fresh flowers*

**Amuse-bouche**



**Noix de Saint-Jacques marinée à la vanille Bourbon**

Crème de pois tendre & wasabi |

**Marinated scallops with vanilla**

Green peas coulis & wasabi



**Risotto “Verde” asperge verte, truffe noire**

Pistou d’herbes & Porc noir Mangalica

**Risotto “Alla Verde” & black truffle**

Mangalica ham & green asparagus



**Tempuras de gambas en espuma de fenouil**

Embeurée de fèves vertes juste tomatée

**King prawn’s tempuras & fenel juice**

Green fava beans & tomato compote



**Filet d’agneau en pastilla & pistou d’amande**

Lait de pistache verte | Aubergine grillée

**Crispy Lamb filet & almond pistou**

Green pisctacchio sauce | Grilled eggplant



**Bavarois au cassis & nage d’herbes “Folles”**

Petits fruits rouges | Fleurs de saison

**Black currant cake | Fresh herb infusion**

Red berries & fresh flowers



**Mignardises**

Baby sweets

## TABLE D'EXCEPTION

*Réservez notre table d'exception*

*Pour un diner privé*

*En bord de piscine*

- . Une large sélection de Mezze*
- . Des marinades à cuire vous même "A la Plancha"*
- . Une ballade gourmande de desserts*

- . De 2 à 6 Personnes maximum*
- . 75 Euros / pers. (Hors boisson)*

