

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*  
*Open every day on reservation except Wednesday evenings*

**LES CLASSIQUES** | ENTREES | STARTERS

**Foie gras truffé “mi-cuit” de la Ferme Vignal** 31 €

*Toast de figues et noix | compote pomme-coing*

**Homemade truffled Foie gras “mi-cuit” from Vignal farm**

*Quince –apple marmalade| walnuts and fig toast*

**Tartelette “inversée” de ris de veau & topinambour** 25 €

*Jus truffe & ciboulette*

**“Upside down” sweetbread & Jerusalem artichoke tart**

*Truffle & chive juice*

**Risotto “Venere” à la truffe noire** 27 €

*Courge rôtie | Pastrami de canard aux 5 poivres*

**“Venere” risotto, black Périgord truffle**

*Roasted Squash | Duck pastrami with 5 peppers*

**PLUS INSOLITES** | ENTREES | STARTERS

**Supion safrané céleri au combava** 24 €

*Crème légère de crustacés | Ail confit*

**Saffron baby squid, celery salad with kaffir lime**

*Shellfish cream | Roasted garlic*

**Raviole d’Osso Irati & oignon caramélisé** 23 €

*Hummus de carotte & pomme-grenade | Graines croquantes*

**Osso Irati ravioli and caramelized onion**

*Carrot & pomegranate hummus | Crunchy seeds*

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

### ***Parmentier d'émieté de Coq au vin & Truffe noire***

*Sauce foie gras*

31 €

### ***Coq au vin Parmentier & black truffle***

*Foie gras sauce*

### ***Duo de filet d'agneau et magret de canard***

*Polenta de verveine & thym | Jus d'ail d'Ours*

38 €

### ***Duo of lamb fillet and duck breast***

*Verbena & Thyme Polenta | Wild Garlic sauce*

### ***Filet mignon de porc caramélisé | Compote pruneau-coing***

*Croquant de semoule | Sauce légère Aigre-doux*

34 €

### ***Caramelized pork tenderloin | Prune-quince compote***

*Semolina crisp | Light Sweet and Sour Sauce*

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

### ***Dos de cabillaud rôti au cajun***

*Pistou de cresson | piperade de piment doux*

33 €

### ***Roasted cod fillet with Cajun***

*Watercress pesto | sweet chilli piperade*

### ***Hanche de poulet laqué aux 5 épices***

*Compote de châtaigne & noisette | légumes oubliés*

32 €

### ***Chicken hip glazed with 5 spices***

*Chestnut & Hazelnut Compote, vegetables of yesteryear*

### ***Pot au feu de gambas & vin de Monbazillac***

*Risotto d'épeautre & choux confit*

39 €

### ***King prawns Pot au feu with Monbazillac wine***

*Spelt risotto & roasted cabbage*

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

***Sélection de fromages affinés*** 15 €

*Roquefort | Ossau-Irati | St Nectaire | Reblochon | Cantal*  
***French aged cheese' selection***

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

***Jardin d'hiver chocolat Gianduja & mendiants***

*Pistache | Noix | Noisette | Amande* 15 €

***Gianduja Chocolate Garden & Pistachio mendiants***

*Pistachio | Nuts | Hazelnut | Almond*

***Trilogie de crèmes brûlées gourmandes***

*Pistache | Noisette | orange-cannelle* 15 €

***Trilogy of gourmet crème brûlées***

*Pistachio | Hazelnut | Orange-Cinnamon*

***Poire pochée au vin de Monbazillac & petits poivres***

*Croquant de graines & céréales* 15 €

***Poached pear in Monbazillac wine and peppers***

*Seeds & cereals crunch*

***Un Trompe l'Oeil - Truffe & chocolat blanc***

*Aphrodite aux noix de Laure-Marie* 15 €

***Truffle & White Chocolate Illusion***

*Crispy Nuts from Laure-Marie farm*

***Fondant à la châtaigne & bonbon caramel***

*Lait de sapin* 15 €

***Chestnut fondant & caramel candy***

*Pine tree cream*

***Amuse-bouche***

***Supion safrané céleri au combava***

*Crème légère de crustacés | Ail confit*

***Saffron baby squid, celery salad with kaffir lime***

*Shellfish cream | Roasted garlic*

***Raviole d'Osso Irati & oignon caramélisé***

*Hummus de carotte & grenadine | Graines croquantes*

***Osso Irati ravioli and caramelized onion***

*Carrot & pomegranate hummus | Crunchy seeds*

***Hanche de poulet laqué aux 5 épices***

*Compote de châtaigne & noisette | légumes oubliés*

***Chicken hip glazed with 5 spices***

*Chestnut & Hazelnut Compote, vegetables of yesteryear*

***Mini crème brûlée***

***Citron de Menton & sable Breton au beurre***

*Coulis d'agrumes | Menthe fraîche*

***Lemon from Menton, shortbread cookies***

*Citrus coulis | Fresh mint*

***Amuse-bouche******Foie gras truffé “mi-cuit” de la Ferme Vignal****Toast de figues et noix | compote pomme-coing****Homemade truffled Foie gras “mi-cuit” from Vignal farm****Quince –apple marmalade| walnuts and fig toast****Tartelette “inversée” de ris de veau & topinambour****Jus truffe & ciboulette****Upside down” sweetbread & Jerusalem artichoke tart****Truffle & chive juice****Pot au feu de gambas & vin de Monbazillac****Risotto d’épeautre & choux confit****King prawns Pot au feu with Monbazillac wine****Spelt risotto & roasted cabbage****Duo de filet d’agneau et magret de canard****Polenta de verveine & thym | Jus d’ail d’Ours****Duo of lamb fillet and duck breast****Verbena & Thyme Polenta | Wild Garlic sauce****Croquant de fromage frais, truffe & ciboulette****Crunchy truffle and chive cheese****Mini crème brûlée******Jardin d’hiver chocolat Gianduja & mendiants****Pistache | Noix | Noisette | Amande****Gianduja Chocolate Garden & Pistachio mendiants****Pistachio | Nuts | Hazelnut | Almond*