

restaurant *Eléonore*

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

Nos Entrées | Starters

- Carottes Vichy glacées au Z'atar & herbes folles* 23 €
Crème ciboulette & Tahini, Vinaigrette Hibiscus
Spicy glazed carrots & seasonal mixed herbs
Chive's cream & Tahini, Hibiscus vinaigrette
- Foie gras "mi-cuit" de la Ferme Vignal* 29 €
Brioche truffée | Granité de poire-figue
Homemade Foie gras "mi-cuit" from Vignal farm
Truffle brioche | Pear-fig sherbet
- Thon confit à l'huile d'olive vierge & safran* 27 €
Piperade & citron confit, Espuma d'avocat
Marinated tuna with safran & Virgin olive oil
Piperade compote & Avocado cappuccino
- Risotto crémeux au vieux Parmesan, Nuage truffé* 26 €
Asperges vertes & roquette
Aged Parmigiano risotto & Truffle foam
Green asparagus chips | Arugula salad
- Carpaccio de Saint- Jacques fumées au Paprika* 28 €
Tuile soufflée aux sésames | Sorbet Bergamote
Scallops' carpaccio smoked with Paprika
Crispy sesame' chips | Bergamot sherbet

Nos Plats Principaux | Main-Courses

- Filet de bœuf rôti, purée truffée « Tradition »** 34 €
Jus de vin rouge et foie gras | Ail gousse
Beef filet with truffle purée 'Tradition'
Red wine sauce & foie gras | Roasted garlic
- Poulpe grillé en tagine & citron confit** 29 €
Semoule fine | Légumes au miel & parfums d'Orient
Grilled octopus in tagine & Lemon pickles
Fine semolina | Oriental honey flavoured vegetables
- Tournedos de canard, gambas rôti, beurre de tamarin** 32 €
Palet de Polenta | Légumes «Verde»
Duck Tournedos & roasted prawns, tamarin butter
Polenta | Verde vegetables
- Dos de cabillaud en Viennoise de moutarde « Fallot »** 27 €
Jus de basilic | Légumes de Provence | Taggiasce
Cod fish filet with "Fallot" mustard Viennese
Basilic reduction | Provence roasted vegetables | olives
- Suprême de pigeon en croute de Panko, cuisse confite** 31 €
Purée de carotte-letchi à la vanille | Jus simple
Roasted pigeon in Panko crust, glazed tight
Carrot-litchi puree with vanilla seeds | Reduced juice
- Dos de dorade en cuisson lente, spaghetti de courgette** 26 €
Emulsion vin blanc-ail-huile d'olive | Fèves douces
Slow-cooked sea bream filet, zucchini spaghetti
White wine-garlic emulsion | Sweet beans

Bouchées Fromagères | Cheese bites

Croquant Chèvre frais-ciboulette

15 €

Conté-figue

Ossau-Iratty-noisette-sésame

Cannelé au Saint-Marcelin

Nos Desserts | Sweets mouth

15 €

Ananas rôti à la vanille Bourbon, Coco confit

Sorbet citron-basilic

Roasted pineapple with vanilla & coconut

Lime-basil sorbet

Millefeuille déstructuré aux 3 chocolats

Sorbét cacao & soupe de chocolat blanc-verveine

Revisited chocolat millefeuille

Cocoa sorbet & white chocolate-verbena soup

Palette du Verger & fruits rouges en Panacotta

Croquant de pignon de pin et fleur de thym

Assortment of fruits and berries panacotta

Pine nut and thyme flower biscotti

Entremet au miel de lavande, sablé à la noix de Pécan

Praliné de graines sauvages | Glace caramel beurre-salé

Lavender honey mousse, pecan shortbread

Mixed seed praline | Salted butter caramel ice cream

Chocolat Intense Gianduja & cœur de passion

Brownies noisette

Intense Gianduja Chocolate & Passion Fruit Heart

Nuts brownies

BALLADE TRUFFEE

85 €

ACCORD VINS 50 €



Amuse-bouche

Foie gras "mi-cuit" de la Ferme Vignal
Brioche truffée | Granité de poire-figue

BERGERAC - BLANC
Château Haut Bernasse,
Oenopotes - 2024

Risotto crémeux au vieux Parmesan,
Truffe noire & copeaux d'asperges vertes

PAYS DE LOIRE - BLANC
Pouilly-Fumé
Les Riaux Domaine Jeannot -
2023

Pavé de Cabillaud juste fumé,
Purée truffée, ail confit & Aneth

BORDEAUX - BLANC
Graves - Pessac-Léognan
Château Brown - 2021

Rafraichi verveine-Granny-Smith

Suprême de pigeon rôti à l'os,
Cuisse confite
Jus de foie gras & petits 'Verde'

BERGERAC - ROUGE
Pécharmant
Château La Tilleriaie
Vintage Stella - 2018

Croquant de chèvre frais,
Truffe & ciboulette

Fraicheur d'un fruit rouge

BERGERAC - BLANC
Saussignac
Château Court-les-Mûts -
Vendange tardive - 2007

Intense Gianduja & cœur de passion
Brownies noisette

Mignardises



Amuse-bouche

Oeuf mi-cuit croquant, compote de poivron citron-herbes, balsamique noir

ou

*Carottes Vichy glacées au Z'atar & herbes folles, Crème ciboulette & Tahini
Vinaigrette Hibiscus*

Dos de dorade en cuisson lente, émulsion vin blanc-ail-huile d'olive | Fèves douces

ou

*Parmentier de confit de canard
Jus de foie gras et légumes confits*

Entremet au miel de lavande, sablé à la noix de Pécan Praliné de graines sauvages | Glace caramel beurre-salé

*BERGERAC - BLANC
Château Haut Bernasse,
Oenopotes - 2024*

*BOURGOGNE - BLANC
Chablis
Domaine Laroche
Saint Martin - 2023*

*BORDEAUX - ROUGE
St. Emilion Grand Cru
Château Palais Cardinal -
Réserve 2022*

*BERGERAC - BLANC
Saussignac
Château Court-les-Mûts -
Vendange tardive - 2007*