restaurant

Eléonore

MICHELIN
2024

Une cuisine gourmande, saine, franche & directe

Une sélection de vins de caractère

Une ambiance feutrée & élégante

Pour de beaux moments de partage







Ouvert pour le diner sur réservation / Fermé le mercredi soir

Open for diner on reservation / Closed on Wednesday evening

LES CLASSIQUES | ***ENTREES*** | *STARTERS*

Foie gras "mi-cuit" de la ferme Vignal ***29 €***
Compote de coing & Pain noir
Homemade foie gras "mi-cuit" from the Vignal farm
Quince Compote & Dark Bread

Duo de risotto ***. Venere – haricot tendre*** ***26 €***
. Arborio – courge rôtie
Risotto duo *. Venere – tender bean*
. Arborio – roasted squash

PLUS INSOLITES | ***ENTREES*** | *STARTERS*

Jaune d'oeuf confit & gratin de topinambour ***24 €***
Jus d'ail noir, asperge verte & pointe de salsifi
"Perfect" soft-cooked egg & Jerusalem artichoke gratin
Black garlic juice, green asparagus & hint of salsify

Gambas rôtie façon Thermidor & champignon ***28 €***
Jus de crustacés légèrement crèmé
Roasted prawns Thermidor style & mushroom
Creamy shellfish jus

Velouté de panais truffé en surprise ***26 €***
Truffled parsnip soup 'Surprise'

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

Ravioles des Sous bois en nage de foie gras et truffe ***27 €***
Fricassée à l'ail et persil
Wild mushroom ravioli in foie gras and truffle broth
Mix of garlic and parsley

Filet de bœuf rôti, sauce morille & éclats de mendiant ***34 €***
Purée à la châtaigne « façon Grand-mère »
Roast ed beef fillet, morel sauce & candied nuts
Chestnut mash "Grandma style"

Dos de dorade laquée à la moutarde verte « Fallot » ***28 €***
Embeurrée de courge | Caramel japanisant
Sea bream fillet glazed with green mustard 'Fallot'
Buttered squash | Japanese-style caramel

PLUS INSOLITES | PLATS PRINCIPAUX | *MAIN COURSES*

Porc caramélisé à l'orange & épices en cuisson longue ***30 €***
Compote Verde à la menthe fraiche
Slow cooked caramelized pork with orange & spices
Mint green peas compote

Saint-jacques nacrées en huile d'olive aromatique ***34 €***
Jardin végétal Al Dente, infusion de vin de Monbazillac
Pan-seared scallops with aromatic olive oil
Al Dente vegetables, Monbazillac wine infusion

FROMAGES AFFINES | *SELECTED CHEESES*

Beaufort / Saint Nectaire / Saint Marcelin ***15 €***

3 cheeses selection & dry fruits

LES DESSERTS | *SWEETS*

Soupe de chocolat Gianduja, coing rôti à la vanille ***15 €***

Aphrodites d'amandes croustillantes

Gianduja chocolate soup, vanilla roasted quince

Crispy almond Aphrodites

Jardin d'Hiver rafraichi & crumble thym-pistache ***15 €***

Pomme–cassis / Figue cœur d'agrume / Pistache parliné

Frosted Winter Garden & thyme-pistachio crumble

Apple–blackcurrant / Fig with citrus heart / Praline pistachio

Entremet à la châtaigne & sablé à la graine de courge ***15 €***

Rafraichi de butternut

Chestnut pudding & pumpkin seed shortbread

Butternut shorbet

Fondant de chocolat blanc, cœur d'orange-Cointreau ***15 €***

Feuillantine & tartare d'orange à la verveine citronnelle

Moist white chocolat cake, orange -Cointreau

Orange slices flavored with lemongrass-verbena,

Crispy feuilletine

Dôme de chocolat noir & noix du Périgord ***15 €***

Truffe de « Nutella » maison, sauce caramel salé

Dark chocolate & Périgord walnut dome

Homemade "Nutella" bite, salted caramel sauce

MENU BALLADE TRUFFEE 85 €

ACCORD VINS 55 €

Amuse-bouche

Foie gras "mi-cuit" de la ferme Vignal
Compote de coing & Pain noir
Homemade foie gras "mi-cuit" from Vignal farm
Quince Compote & Dark Bread

BERGERAC
Château Court les Mûts
Vendange tardive - 2008

Velouté de panais truffé en surprise
Truffled parsnip soup Surprise

BERGERAC - BLANC
Arcane Château Haut
Bernasse - 2023

Ravioles des Sous bois en nage de foie gras et truffe
Wild mushroom ravioli in a foie gras and truffle broth

LANGUEDOC ROUSSILLON - BLANC
Corbières – Château Haut
Gléon - 2020

Rafraichi de courge et Ratafia
Ratafia and pumpkin sorbet

Magret de canard à la truffe
Purée de châtaigne façon "Grand Mère"
Truffle Duck Magret
Chestnut puree Grandma's style

MADIRON - ROUGE
Château Montus - 2017

Dôme de chocolat noir & noix du Périgord
Truffe de « Nutella » maison, caramel salé
Dark chocolate & Périgord walnut dome
Homemade "Nutella" bite, salted caramel sauce

PORTO - ROUGE

MENU DU MARCHE 40 € ***ACCORD VINS 30 €***

Amuse-bouche

Croquant de semoule en surprise du Chef

Fenouil braisé aux épices Za'atar,
Coulis de courgette, tartare de citron confit

ou

Pastrami de Foie gras et navet confit,
Compote d'abricots, chips de pain noir

Rafraichi de poivron et piment d'Espelette

Poulpe rôti en persillade, petits légumes
Purée de chou-fleur au paprika, huile de piment doux

ou

Palet de céleri fondant, œuf confit à la truffe
Jus végétal concentré

Cheesecake-citron, crémeux de limoncello,
Sorbet citron-basilic

ou

Baklava aux noix du Périgord,
Crème double au marron, poire rôtie au vin rouge et pruneaux

BERGERAC - BLANC
Château Haut Bernasse,
Oenopotes - 2023

BORDEAUX – ROUGE
Château Ferran
Pessac – Léognan
– 2019

ou

BOURGOGNE - BLANC
Chablis
Domaine Laroche
Saint Martin - 2021

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