

Menu Eléonore

3-plats: € 43 | 4-plats: € 48

Entrées

€ 13,50

- Bouillon de crevettes grises
foie gras poêlé | trompettes de la mort | petit pois
- Chair de crabe
tomates confites | jeunes pousses d'épinards | harenga | vinaigrette Balsamique & huile d'olive
- Foie gras de canard du Sud-Ouest, cuit au torchon
magret d'oie séché | crumble aux noix du Périgord | coulis aux pruneaux d'Agen

Plats

€ 27,50

- Suprême de pigeon
quinoa bio | ratatouille | son jus au Ras El Hanout
- Filet de St Pierre avec une croûte encre de seiche & sarriette
purée de petit pois | salade petit pois – oignons rouge – citron confit
- Filet de bœuf de la race Charolaise *
pommes de terre confites | pois gourmands | jus braisé à la truffe de la région de M.Lasserre
* 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

- Spéculoos aux cerises
crème glacée petit Basque aux cerises noirs | jus aux fruits rouge
- Pavé de chocolat noir & noix du Périgord
crème glacée aux noix | sauce chocolat cardamome
- Tarte citron - mélisse
guimauve citron vert | sorbet verveine citronnée | sirop à la mélisse

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