

restaurant *Eléonore*

MICHELIN
2023

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
Juillet & Août - Ouvert tous les jours sur réservation*

LES CLASSIQUES | ENTREES | STARTERS

Foie gras "mi-cuit" au vin de Monbazillac 28 €

Pate de coing & écorces de citron | Brioche épicee

Foie gras "mi-cuit" marinated with Monbazillac wine

Quince marmalade | Spicy brioche

Risotto "Venere" à la Truffe noire 27 €

Jambon Mangalica & Croquant de haricot vert

Black rice risotto & black truffle

Mangalica ham & green beans

Pastilla fumée de champignon aux 2 truffes 25 €

Jus corsé de balsamique blanc

Black & White truffle pastilla with mushroom

White Porto sauce

PLUS INSOLITES | ENTREES | STARTERS

Calisson de Saint-Jacques & Caviar d'Aquitaine 44 €

Caviar Baeri | Lait de combava

Scallops' mousseline & Aquitaine Caviar

Baeri caviar | Kaffir lime vinaigrette

Raviole de fondue de poireaux | Rocamadour tiède 25 €

Crème de courge | Huile noisette du Moulin de la Veysse liere

Leek ravioli & Warm Rocamadour cream

Pumpkin soup | Hazelnuts oil from Moulin de la Veysse liere

LES CLASSIQUES | PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Parmentier de boeuf confit au vin de Bergerac & Truffe noire

Sauce foie gras 31 €

Beef Bourguignon Parmentier & black truffle

Foie gras sauce

Dos de Bar rôti à l'unilatérale | Compote d'artichaut

Croquant de pomme de terre 32 €

Pan-fried seabass fish filet | Artichoke compote

Crispy potato chips

Fricassée de ris de veau | Macaroni de vieux Parmesan

Sauce à la truffe noire 34 €

Veal bread fricassée | Macaroni gratin & Parmesan

Truffle sauce

PLUS INSOLITES | PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Joue de lotte caramélisée au piment doux

Pistou à la verveine & amande torréfiée 33 €

Caramelized monkfish cheek with soft chilly

Verbena & almond pistou

Côte d'agneau rôtie à l'os & jus d'ail noir

Purée de céleri à la vanille Bourbon 34 €

Roasted lamb chop & black garlic sauce

Celeriac puree & vanilla

Pôt au feu de homard bleu | Lingots fondants

Bouillon coco-citronnelle & Gingembre 44 €

Blue lobster stew | Soft white beans

Lemongrass & coconut milk with ginger

FROMAGES AFFINES | *SELECTED CHEESES*

Sélection de fromages affinés **15 €**

*Roquefort | Ossau-Iraty | St Nectaire | Reblochon
Cheese' selection*

LES DESSERTS | *SWEETS*

Barette glacée Caramel-cacahuète **15 €**

Petit pot de praliné | Chocolat

Caramel & peanut frozen cake

Praliné | Chocolate

Rafraichi de pamplemousse rose & Calisson d'Aix **15 €**

Sorbet citron-basilic | Croquant aux amandes

Fresh grapefruit salad & Calisson d'Aix

Lemon & basil ice cream | Crispy "tuile"

Coco-fondant & banane caramélisée au rhum **15 €**

Crumble blond

Coconut soft cake & caramelised banana

Coconut crumble

Soupe glacée de chocolat blanc à la verveine **15 €**

Aphrodite noisettes | Truffe de chocolat noir

White chocolate soup flavored with verbena

Crispy hazelnuts | dark chocolate truffle

Petit citron confit de "Menton" **15 €**

Sablé Breton au beurre salé & citron noir

Sweet lemon mousse from "Menton"

Butter bread and black lemon

UNE AUTRE FACON DE DECOUVRIR NOTRE HOTEL



*Pour un dîner, réservez notre Table d'Exception
En bord de piscine, pour une "Plancha" privée
En toute tranquillité*



Sélection d'Entrées:

- . Hummus aux écorces de citron*
- . Salade de Quinoa et aubergines*
- . Légumes grillés*
- . Tomate-mozzarella et grains*
- . Guacamole d'avocat*

Sélection de grillades à la Plancha:

- . Noix de Saint-Jacques au Safran jaune*
- . Gambas à l'ail et huile d'olive*
- . Satay de poulet au miel*
- . Filet de Boeuf en Marinade au Paprika fumé*
- . Magret de Canard aux Epices douces*

Sélection de desserts gourmands



A partir de 2 jusqu'à 6 personnes

En Self Service

75 Euros / personne (Hors boisson)

hôtel **** Edward 1^{er}

C'est aussi:

- . Une terrasse pour organiser vos cocktails*
- . Massage & sauna ouvert au public (sur réservation)*
- . Un hôtel particulier privatif*
- . Une salle de réunion pour vos micro meetings*

