L'ELDORADO Restaurant

Les Entrées

ŒUF MAYONNAISE CIBOULETTE	7
POIREAUX MIMOSA, VINAIGRETTE	8
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON	8
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ	12
ASSIETTE DE JAMBON CRU 18 MOIS	14
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	9
FOIE GRAS MAISON	15
ŒUF PARFAIT FAÇON MEURETTE	10
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, CRÈME CITRONNÉE	14
VELOUTÉ DE POTIMARRON ET CHÂTAIGNES	9

Les Plats

SAUCISSE AU COUTEAU, JUS CORSÉ, PURÉE DE POMME DE TERRE	16
CROQUE LEVAIN PASTRAMI & VIEUX COMTÉ, SUCRINE	17
TATIN DE BOUDIN NOIR AUX POMMES, MÂCHE	18
TARTARE DE BŒUF À L'ANCIENNE, PRÉPARÉ MINUTE, FRITES MAISON	22
BLANQUETTE DE VEAU, RIZ AU FOUR	21
BASSE CÔTE JUS DE VEAU RÉDUIT MAISON, FRITES MAISON	19
SAUMON LABEL ROUGE, TOMBÉE D'ÉPINARDS (SAUCE BISQUE OU VIERGE AUX HERBES)	19
PARMENTIER DE LIEU À L'OSEILLE	18
CUISSE DE CANARD CONFITE MAISON, RAGOÛT DE PAIMPOL	18
RIGATONI AUX MORILLES & VIN JAUNE	22

À côté : Salade - Frites maison - Purée
Roiz au four - Tombée d'épinard - Ragoût de paimpol 6

NOTRE FROMAGE DU MOMENT 10

Les Desserts

PARIS-BREST	10
PARFAIT CHOCOLAT PRALINÉ, SORBET ET MOUSSE	10
POIRE RÔTIE, SORBET POIRE	9
PROFITEROLE GLACE VANILLE ET CHOCOLAT CHAUD	11
CRUMBLE FRUITS ROUGES ET CRÈME GLACÉE	9
MOELLEUX ANANAS-MANGUE, SORBET PASSION	10
NOUGAT GLACÉ, MAISON	8
BABA AU RHUM, CHANTILLY À LA VANILLE DE MADAGASCAR	12

SERVICE COMPRIS

PRIX NET EN EURO

L'ELDORADO Restaurant

UK

Starters

EGG MAYONNAISE WITH CHIVES	7
LEEKS MIMOSA, VINAIGRETTE	8
HOMEMADE COUNTRY TERRINE	8
SIX BURGUNDY SNAILS WITH GARLIC AND PARSLEY BUTTER	12
18-MONTH CURED DRY-HAM PLATTER	14
GRATINATED FRENCH ONION SOUP	9
HOMEMADE FOIE GRAS	15
SOFT-SET EGG MEURETTE-STYLE	10
SMOKED SALMON PLATTER WITH LEMON CREAM	14
BUTTERNUT SQUASH AND CHESTNUT VELOUTÉ	9

Main Courses

HAND-CHOPPED SAUSAGE, RICH JUS, MASHED POTATOES	16
SOURDOUGH CROQUE WITH PASTRAMI AND AGED COMTÉ, BABY ROMAINE	17
BLACK PUDDING AND APPLE TATIN, LAMB'S LETTUCE	18
TRADITIONAL STEAK TARTARE, FRESHLY PREPARED, HOMEMADE FRIES	22
VEAL BLANQUETTE, BAKED RICE	21
BEEF CHUCK STEAK, REDUCED VEAL JUS, HOMEMADE FRIES	19
LABEL ROUGE SALMON, WILTED SPINACH (CHOICE OF BISQUE SAUCE OR HERB VINAIGRETTE)	19
POLLOCK AND SORREL PARMENTIER	18
HOMEMADE CONFIT DUCK LEG, PAIMPOL BEAN STEW	18
RIGATONI WITH MORELS AND JURA YELLOW WINE	22

À côté : Salad - Homemade fries - Mashed potatoes
Baked rice - Wilted spinach - Paimpol bean stew 6

CHEESE OF THE DAY 10

Desserts

PARIS-BREST	10
CHOCOLATE AND PRALINE PARFAIT WITH SORBET AND MOUSSE	10
ROASTED PEAR WITH PEAR SORBET	9
PROFITEROLES WITH VANILLA ICE CREAM AND HOT CHOCOLATE SAUCE	11
RED BERRY CRUMBLE WITH ICE CREAM	9
PINEAPPLE-MANGO SPONGE WITH PASSION FRUIT SORBET	10
HOMEMADE FROZEN NOUGAT	8
RUM BABA WITH MADAGASCAR VANILLA WHIPPED CREAM	12

SERVICE INCLUDED

ALL PRICES ARE NET, IN EUROS.