

L'ELDORADO

Restaurant

Entrées

ŒUF MAYONNAISE RELEVÉE AUX HERBES	7
POIREAUX MIMOSA, VINAIGRETTE	8
ASPERGES VERTES, HOLLANDAISE AUX HERBES ET HADDOCK FUMÉ	16
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
RAFRAÎCHI DE PETITS POIS, CRESSON ET CHÈVRE FRAIS	13

Plats

SAUCISSE AU COUTEAU, JUS CORSÉ, PURÉE DE POMME DE TERRE	16
CROQUE LEVAIN PASTRAMI & VIEUX COMTÉ, SALADE	18
TATIN DE BOUDIN NOIR AUX POMMES, SALADE	18
TARTARE DE BŒUF À L'ANCIENNE, PRÉPARÉ MINUTE, FRITES MAISON	22
SALADE D'ENDIVES AU BLEU, POMMES, RAISINS ET NOIX DE PÉCANS TORRÉFIÉES	20
PIÈCE DE BŒUF AU POIVRE VERT, FRITES ACCORDÉONS	26
PAVÉ DE SAUMON SAUCE VIERGE, BROCCOLINIS, FÈVES ET HARICOTS VERTS	25
CUISSE DE CANARD CONFITE MAISON, HARICOTS COCO	18
RIGATONI AUX MORILLES & VIN JAUNE	22
TARTARE DE DAURADE, FRITES ACCORDÉON	26

*À côté : Salade - Frites maison - Purée
Légumes verts de saison - Haricots coco*

NOTRE FROMAGE DU MOMENT

6

10

Desserts

RIZ AU LAIT, CARAMEL BEURRE SALÉ	8
ÎLE FLOTTANTE AUX NOISETTES	10
PARFAIT CHOCOLAT PRALINÉ, SORBET ET MOUSSE CHOCOLAT	10
POIRE CONFITE, SAUCE CHOCOLAT, SORBET POIRE	9
PROFITEROLE GLACE VANILLE ET CHOCOLAT CHAUD	11
CRUMBLE FRUITS ROUGES ET CRÈME GLACÉE	9
COUPE DE FRAISES, CHANTILLY TONKA CITRONNÉE	12
MILLE FEUILLE VANILLE	10