

LE  
grand  
MENU  
hiver  
printemps  
2025



... une partition magique de mets malicieux,  
ciselés comme un voyage gustatif :  
chaleureux, surprenant, poétique, inoubliable.

**RESTAURANT MICHEL GUÉRARD**  
**Hugo Souchet**  
et la brigade d'Eugénie

# *jour* de fête

Patience au goût du jour



Oeuf poule au caviar osciètre,  
Pomme soufflée nuage de mer

o

Asperge "Reine des Champs"  
Ourlée d'un velours aigrelet

o

Plumes de turbot de ligne nacré,  
En noir & blanc

o

Pigeonneau grillé au genévrier sauvage,  
Sauce riche "Paloumayre",  
Tatin d'oignons & abattis

*ou*

Le meilleur de l'agneau de lait des Pyrénées  
sur les braises,  
Bonbon de romaine, huître & citron confit

o

Dim sum diaphane d'automne,  
Infusion crémée de truffe & mousse de chêne

o

Meringue "bouclette" des botanistes,  
Pamplemousse, tagette & géranium rosat

o

Entremets suave du Marquis de Béchamel



Vos agapes s'achèvent avec  
L'Arbre aux Délices  
& une tendre tarte aux fruits de nos coteaux en partage

305€

# palais enchanté

Patience au goût du jour



Oeuf poule au caviar osciètre,  
Pomme soufflée nuage de mer

o

Asperge "Reine des Champs"  
Ourlée d'un velours aigret

o

Belle langoustine dorée au beurre d'épices,  
Cheveux d'anges moussaillons

o

Plumes de turbot de ligne nacré,  
En noir & blanc

o

Foie Gras ivre de Barocco  
& homard "Tourne feu",  
Consommé de canard corsé

o

Pigeonneau grillé au genièvre sauvage,  
Sauce riche "Paloumayre"  
Tatin d'oignons & abattis

*OU*

Le meilleur de l'agneau de lait des Pyrénées  
sur les braises,  
Bonbon de romaine, huître & citron confit

o

Dim sum diaphane aux champignons,  
Infusion crémée de truffe & mousse de chêne

o

Meringue "bouclette" des botanistes,  
Pamplemousse, tagette & géranium rosat

o

Entremets suave du Marquis de Béchamel



Vos agapes s'achèvent avec  
L'Arbre aux Délices  
& une tendre tarte aux fruits de nos coteaux en partage

350 € TTC

# HISTOIRE naturelle

1975-2025

A la genèse, nous créons notre premier jardin des simples  
et utilisons kumquats et calamondins de nos serres et terrasses.  
10 ans plus tard, nous plantons nos vignes,  
et réalisons nos propres vinaigres ... succulents.  
Très vite, aussi, nous établissons avec nos producteurs et éleveurs voisins,  
un dialogue quasi fraternel, qui n'a cessé, depuis, de se fortifier.

Parmi ceux-là :

La famille Bastelica, pour les légumes et fruits anciens  
issus de l'agriculture biologique dès 1979,  
Hubert Cazade et Cécile, pour leurs fraises de pleine terre,  
Philippe et Valentin Sébi, pour les framboises d'Eugénie,  
Florence Gachie, pour les asperges vertes de l'Adour,  
Thierry Dupouy et Michel Dufau, pour les agrumes de fête,  
Stéphane Labrousche, pour les cochons noirs de la Ferme des Vallons,  
Sandrine Darracq, pour les pigeonceaux de volière,  
Joël Saint-Germain, pour les poulets landais de plein air,  
Arnaud Tauzin, pour les pintades « presque sauvages »,  
La Ferme Gardelly, pour le foie gras d'oie,  
et celui de canard de la Maison Laffite.

Pour les animaux, nous portons notre dévolu sur les belles races locales,  
la blonde d'Aquitaine et le bœuf rare de Bazas,  
de même que sur l'admirable et délicat agneau de lait  
«Lacaune » des Pyrénées.

Côté Mer, notre large ouverture sur l'Atlantique nous gâte  
avec les poissons de ligne de Saint-Jean-de-Luz,  
bar, merlan, supions, anchois, thon rouge « à la canne ».

Toutes nos viandes sont nées et ont été élevées en France.

Les Prés d'Eugénie - Maison Guérard  
Eugénie-les-Bains - Landes - France

📍 @lespresdeugenie  
lespresdeugenie.com

