

LE  
grand  
MENU  
printemps  
2024



... une partition magique de petits plats,  
imaginés, dessinés et polis comme des bijoux.  
le tout, orchestré comme un voyage gustatif :  
chaleureux, surprenant, malicieux, inoubliable.

**Michel Guérard**  
**Hugo Souchet**  
et la brigade d'Eugénie

# *jour* de fête

En guise de patience,  
poisson clown !



Œuf poule au caviar osciètre,  
Pomme soufflée riche

o

Tarte beurrée aux asperges confites,  
Ail des ours, moût aigrelet

o

Maquereau grillé à la cheminée,  
Velours safran, pommes de terre "bijoux"

o

Morceaux choisis  
d'Agneau de lait des Pyrénées grillé,  
Petits légumes aux simples

*ou*

Ris de veau doré au sautoir,  
Jus "suret" d'échalote confite

o

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

o

Entremets "nuage" du Marquis de Béchamel

o

Chocolat des grandes personnes :  
Un chaud-froid opulent verveine, armagnac, gingembre



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

295 € TTC

# *palais* enchanté

En guise de patience,  
poisson clown !



Œuf poule au caviar osciètre,  
Pomme soufflée riche

o

Homard nacré au curry vert,  
Bisque épicée coco-kumquat

o

Tarte beurrée aux asperges confites,  
Ail des ours, moût aigrelet

o

Maquereau grillé à la cheminée,  
Velours safran, pommes de terre "bijoux"

o

Langoustines "petit doigt" & foie gras sur les braises,  
Consommé de canard au sésame

o

Morceaux choisis  
d'Agneau de lait des Pyrénées grillé,  
Petits légumes aux simples

*ou*

Ris de veau doré au sautoir,  
Jus "suret" d'échalote confite

o

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

o

Entremets "nuage" du Marquis de Béchamel

o

Chocolat des grandes personnes :  
Un chaud-froid opulent verveine, armagnac, gingembre



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

335 € TTC

# HISTOIRE naturelle

1975-2024

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 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.

Michel Guérard  
Hugo Souchet  
et la brigade d'Eugénie

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

© @lespresdeugenie  
lespresdeugenie.com

