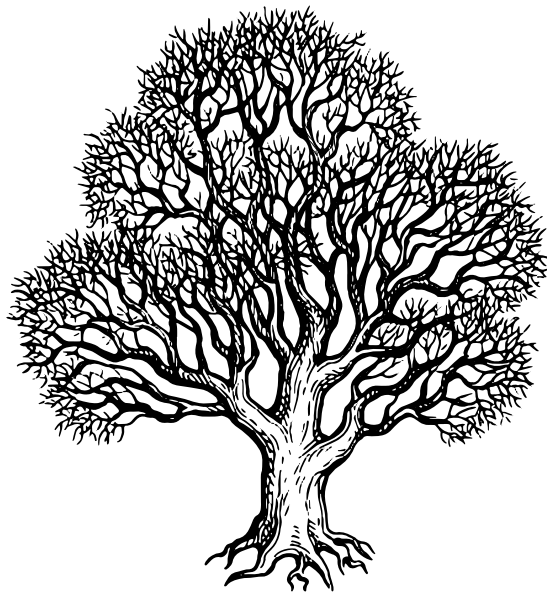


LE
grand
MENU
automne
hiver
2024



... 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

Patience au goût du jour



Oeuf poule au caviar osciètre,
Pomme soufflée nuage de mer

o

Champignons "au Nid",
Toqués d'un sabayon de ferme

o

Opulente Saint-Jacques rôtie en anémone,
Velours exquis des sous-bois

o

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

ou

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

o

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

o

Jardin d'agrumes d'Eugénie,
en pain perdu soyeux

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 € TTC

jour de fête

Patience au goût du jour



Oeuf poule au caviar osciètre,
Pomme soufflée nuage de mer

o

Champignons "au Nid",
Toqués d'un sabayon de ferme

o

Opulente Saint-Jacques rôtie en anémone,
Velours exquis des sous-bois

o

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

ou

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

o

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

o

Jardin d'agrumes d'Eugénie,
en pain perdu soyeux

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

palais enchanté

Patience au goût du jour



Oeuf poule au caviar osciètre,
Pomme soufflée nuage de mer

o

Champignons "au Nid"
Toqués d'un sabayon de ferme

o

Homard "Tourne feu"
Ourlé d'une bisque safranée,
Endive douce amère

o

Opulente Saint-Jacques rôtie en anémone,
Velours exquis des sous-bois

o

Langoustines et foie gras sur les braises,
Consommé de canard corsé au sésame

o

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

OU

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

o

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

o

Jardin d'agrumes d'Eugénie,
en pain perdu soyeux

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

palais enchanté

Patience au goût du jour



Oeuf poule au caviar osciètre,
Pomme soufflée nuage de mer

o

Champignons "au Nid"
Toqués d'un sabayon de ferme

o

Homard "Tourne feu"
Ourlé d'une bisque safranée,
Endive douce amère

o

Opulente Saint-Jacques rôtie en anémone,
Velours exquis des sous-bois

o

Langoustines et foie gras sur les braises,
Consommé de canard corsé au sésame

o

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

ou

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

o

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

o

Jardin d'agrumes d'Eugénie,
en pain perdu soyeux

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

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 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.

Michel Guérard
Hugo Souchet
et la brigade d'Eugénie

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

© @lespresdeugenie
lespresdeugenie.com

