

LE
grand
MENU
automne
2026



... 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

HISTOIRE naturelle

1975-2026

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 la famille Hontang à Samadet,
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.
Nos truffes melanosporum ont été cueillies à maturité, au coeur de l'hiver
et aussitôt mises en conserve par nos soins.
C'est ainsi que nous pouvons vous en offrir tout au long de l'année.

jour de Fête

Patience au goût du jour



Oeuf poule soufflé au caviar osciètre,
Pomme zéphyr des abysses

•

Tarte beurrée aux cèpes de pays,
Frisette sylvestre ponzu

•

Sardines de Saint-Jean à peine flammées,
Sabayon safran, pommes de terre bijoux

•

Chevreuril rôti à l'âtre "Jolie Poivrade",
Petit ragoût Retour de Chasse

OU

Belle pintade de Chalosse truffée sous la peau,
Entrelacs fondant de courge & menthe

•

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

•

Baba "porcelaine" des herboristes

•

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 soufflé au caviar osciètre,
Pomme zéphyr des abysses

•

Moules à la cheminée,
Araignée toquée d'un tendre velours marin

•

Tarte beurrée aux cèpes de pays,
Frisette sylvestre ponzu

•

Carabinero & foie gras ivre de Barocco,
Consommé de canard corsé au sésame

•

Sardines de Saint-Jean à peine flammées,
Sabayon safran, pommes de terre bijoux

•

Chevreuril rôti à l'âtre "Jolie Poivrade",
Petit ragoût Retour de Chasse

ou

Belle pintade de Chalosse truffée sous la peau,
Entrelacs fondant de courge & menthe

•

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

•

Baba "porcelaine" des herboristes

•

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 €

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