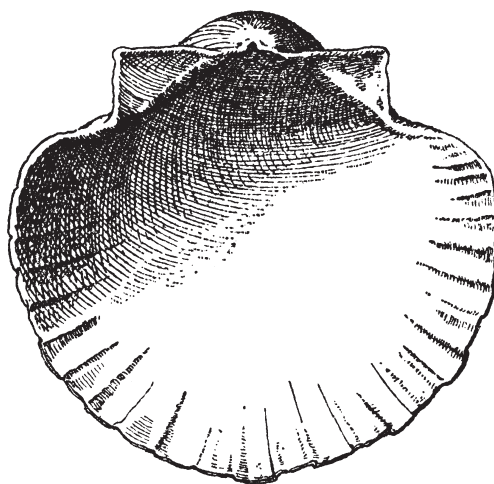


LE
grand
MENU
hiver
2025



... 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



Tourte fine à la truffe,
Vinaigrette “Highway to Heaven”

o

Langoustine à la Cardinale,
Dulce et lait ribot

o

Belle Saint-Jacques dorée,
Brodée d'un jardin d'abysses,
Béarnaise aux simples

o

Ris de veau croustillant au sautoir,
Atours d'automne & ravioles de sarrasin

ou

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

o

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

o

Entremets suave du Marquis de Béchamel

o

Demoiselle au café & chocolat amer,
Rafraîchie de gingembre & cardamome



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

305 €

Nos truffes melanosporum ont été cueillies à maturité, au cœur de l'hiver, et aussitôt mises en conserve par nos soins.

palais enchanté

Patience au goût du jour



Oeuf poule au caviar osciètre,
Pomme soufflée nuage de mer

o

Tourte fine à la truffe,
Vinaigrette “Highway to Heaven”

o

Langoustine à la Cardinale,
Dulce et lait ribot

o

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

o

Belle Saint-Jacques dorée,
Brodée d'un jardin d'abysses,
Béarnaise aux simples

o

Ris de veau croustillant au sautoir,
Atours d'automne & ravioles de sarrasin

ou

Chevreuil rôti à l'âtre “Jolie Poivrade”,
Petit ragoût Retour de Chasse

o

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

o

Entremets suave du Marquis de Béchamel

o

Demoiselle au café & chocolat amer,
Rafraîchie de gingembre & cardamome



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

350 €

Le service et les taxes sont compris.

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 Labrousse, pour les cochons noirs de la Ferme des Vallons,
Sandrine Darracq, pour les pigeonneaux 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 dévouement 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

