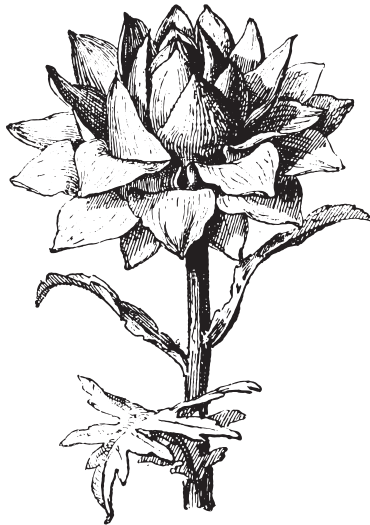


LE
grand
MENU
printemps
été
2026



... 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

Patience au goût du jour



Salade "Folle" d'artichauts acidulés
& lichettes de foie gras

•

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

•

Jeune turbot rôti au vert,
Tendres pois & haricots des dunes

•

Ris de veau croustillant au sautoir,
Atours jardiniers & jus suret à l'échalote

OU

Le meilleur de l'agneau des Pyrénées à la Cheminée,
Bonbon d'huître & asperge caramélisée

•

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

•

Baba "porcelaine" des herboristes

•

Le chocolat,
en opulent chaud-froid
Verveine, armagnac, gingembre



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

305 €

Patience au goût du jour



Oeuf poule soufflé au caviar osciètre,
Pomme zéphyr des abysses

•

Salade "Folle" d'artichauts acidulés
& lichettes de foie gras

•

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

•

Foie gras ivre de Barocco & gambero au feu,
Consommé de canard corsé

•

Jeune turbot rôti au vert,
Tendres pois & haricots des dunes

•

Ris de veau croustillant au sautoir,
Atours jardiniers & jus suret à l'échalote

ou

Le meilleur de l'agneau des Pyrénées à la cheminée,
Bonbon d'huître & asperge caramélisée

•

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

•

Baba "porcelaine" des herboristes

•

Le chocolat,
en opulent chaud-froid
Verveine, armagnac, gingembre



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

Patience au goût du jour



Salade "Folle" d'artichauts acidulés
& lichettes de foie gras

•

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

OU

Jeune turbot rôti au vert,
Tendres pois & haricots des dunes

•

Ris de veau croustillant au sautoir,
Atours jardiniers & jus suret à l'échalote

OU

Le meilleur de l'agneau des Pyrénées à la Cheminée,
Bonbon d'huître & asperge caramélisée

•

Baba "porcelaine" des herboristes

OU

Le chocolat,
en opulent chaud-froid
Verveine, armagnac, gingembre



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

180 €

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.