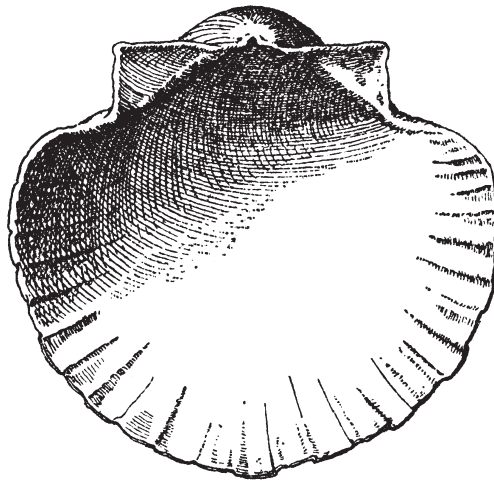


LE  
**grand**  
MENU  
automne  
2025



... 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



Tarte beurrée aux cèpes de pays,  
Ravigotée lactée

o

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

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 €

# *palais* enchanté

Patience au goût du jour



Oeuf poule au caviar osciètre,  
Pomme soufflée nuage de mer

o

Tarte beurrée aux cèpes de pays,  
Ravigotée lactée

o

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

o

Langoustine et foie gras ivre de Barocco,  
Consommé de canard au sésame

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*

Chevreur 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 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.

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

📍 @lespresdeugenie  
lespresdeugenie.com

