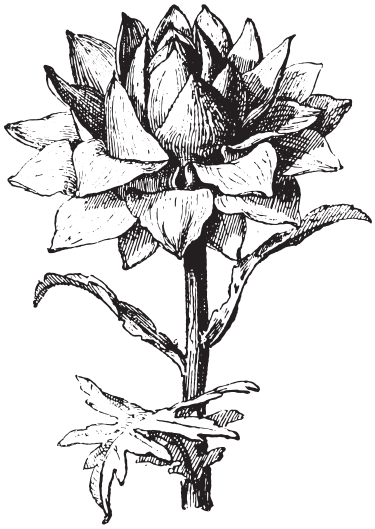
LE grand MENU

printemps
été
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

✳

Salade “Folle” d’artichauts confits,
Lichettes de foie gras

○

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

○

Merlan en habit vert,
Petit ragoût iodé de coques & oignons

○

Morceaux choisis de cochon de lait à la cheminée,
Concombres glacés fine blanche
& jus aigrelet

ou

Le meilleur de l’agneau de lait des Pyrénées
Sur les braises,
Ravioles d’aubergine à l’olive cassée

○

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

○

Meringue “bouclette” des botanistes,
Pamplemousse, tagette & géranium rosat

○

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 €

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 oscietre,
Pomme soufflée nuage de mer

○

Salade “Folle” d’artichauts confits,
Lichettes de foie gras

○

Maquereau & huître juste ouverte à la flamme,
Rafraîchis de pomme, celtuce & curry vert

○

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

○

Merlan en habit vert,
Petit ragoût iodé de coques & oignons

○

Morceaux choisis de cochon de lait à la cheminée,
Concombres glacés fine blanche
& jus aigrelet

ou

Le meilleur de l’agneau de lait des Pyrénées
Sur les braises,
Ravioles d’aubergine à l’olive cassée

○

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

○

Meringue “bouclette” des botanistes,
Pamplemousse, tagette & géranium rosat

○

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 €

Le service et les taxes sont compris.

HISTOIRE
naturelle
1975-2025

A la genèse, nous créions notre premier jardin des simples
et utilisions kumquats et calamondins de nos serres et terrasses.
10 ans plus tard, nous plantions nos vignes,
et réalisions nos propres vinaigres ... succulents.
Très vite, aussi, nous établissions 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 Labrouche, 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 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

RELAIS & CHATEAUX