

LE
grand
MENU
printemps
2024



... une partition magique de petits plats,
imaginés, dessinés et polis comme des bijoux.
le tout, orchestré comme un voyage gustatif :
chaleureux, surprenant, malicieux, inoubliable.

Michel Guérard
Hugo Souchet
et la brigade d'Eugénie

jour de fête au jardin

Patience au goût du jour



Œuf poule en folie de jardin,
Pomme soufflée riche

◦

Zéphyr de truffes "surprise exquisite"

◦

Farfalines aux primeurs du jardin,
Consommé de petits pois

◦

Tarte beurrée aux asperges confites,
Ail des ours, moût aigrelet

◦

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

◦

Entremets "nuage" du Marquis de Béchamel

◦

Chocolat des grandes personnes :
Un chaud-froid opulent verveine, armagnac, gingembre



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

Aux amateurs de belles plantes,
nous souhaitons offrir une partition végétale de l'esprit Eugénie,
sans viande, ni poisson.
Une succulente façon de mettre à l'honneur
le savoir-faire remarquable de nos voisins paysans.

295 € TTC