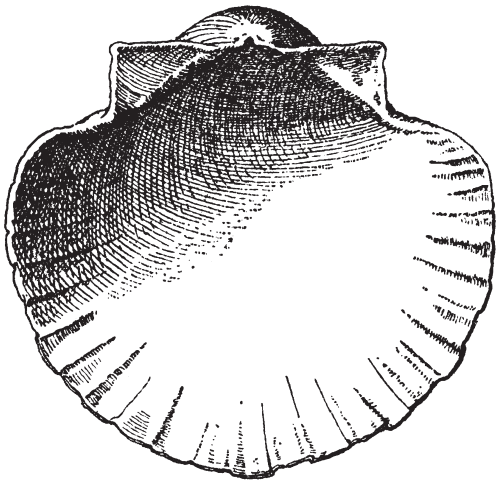
LE grand MENU

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 au jardin

Patience au goût du jour

✳

Œuf poule en folie de jardin,
Pomme soufflée

◦

Tarte beurrée aux cèpes de pays,
Ravigotée lactée

◦

Zéphyr de truffes "surprise exquise"

◦

Petit ravioli topinambour,
Joujou de légumes racine

◦

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

◦

Entremets suave du Marquis de Béchamel

◦

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 €

Aux amateurs de belles plantes,
nous souhaitions 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.