

LE
grand
MENU
hiver
printemps
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

o

Asperge "Reine des Champs"
Ourlée d'un velours aigrelet

o

Zéphyr de truffes "surprise exquise"

o

Farfales en jardinière

o

Dim sum diaphane d'automne,
Infusion crémée de truffe & mousse de chêne

o

Meringue "bouclette" des botanistes,
Pamplemousse, tagette & géranium rosat

o

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

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.

305 € TTC