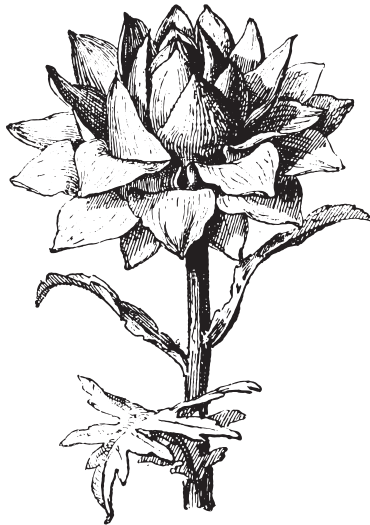


LE
grand
MENU
printemps
été
2026



... 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

Patience au goût du jour



Salade "Folle" d'artichauts acidulés
& lichettes de foie gras

•

Belle langoustine dorée au beurre d'épices,
Cheveux d'anges moussillons

OU

Jeune turbot rôti au vert,
Tendres pois & haricots des dunes

•

Ris de veau croustillant au sautoir,
Atours jardiniers & jus suret à l'échalote

OU

Le meilleur de l'agneau des Pyrénées à la Cheminée,
Bonbon d'huître & asperge caramélisée

•

Baba "porcelaine" des herboristes

OU

Le chocolat,
en opulent chaud-froid
Verveine, armagnac, gingembre



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

180 €