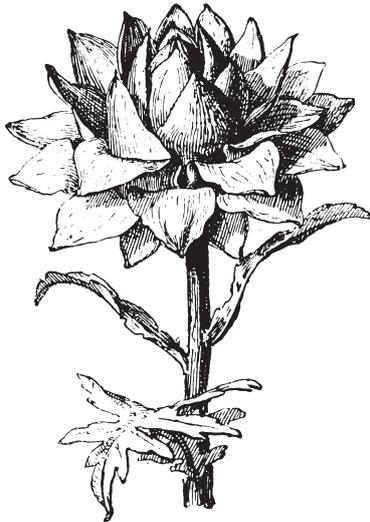


LE
grand
MENU
primera
verano
2025



... una partitura mágica de pequeños manjares,
imaginados, esculpidos y pulidos como joyas.
Una travesía de los sentidos,
cálida, sorprendente, poética, inolvidable.

RESTAURANT MICHEL GUÉRARD
Hugo Souchet
y el equipo de Eugénie

jour de fête

Paciencia del día



Ensalada "Folle" (1972), tributo a Michel Guérard
Alcachofas confitadas & pétalos de foie gras

o

Langostino dorado en mantequilla especiada,
Cabellos de ángel de calamar

o

Merlán con Túnica Verde,
Guisito marino de berberechos & cebolla dulce

o

Cochinillo sobre brasas vivas,
Pepino perfumado con Armagnac blanco
& hierbas de acento silvestre

OR

Cordero lechal de los Pirineos a las brasas,
Ravioli de berenjena al verano

o

Dim sum translúcido de setas silvestres,
Infusión cremosa de trufa negra & musgo de roble

o

Merengue rizado de los botánicos,
Pomelo, tagete & geranio rosado

o

Suave entremés del Marqués de Béchamel



El banquete concluye con
El Árbol de los Deliciosos
& una tarta tibia de frutas de nuestras laderas,
para compartir

305€

Todos los impuestos y el servicio están incluidos.

Trufas melanosporum, recolectadas en enero y conservadas artesanalmente para disfrutarlas todo el año.

palais enchanté

Paciencia del día



Huevo de zarina con caviar oscietra,
Crema de haddock & pomme soufflée

o

Ensalada "Folle" (1972), tributo a Michel Guérard
Alcachofas confitadas & pétalos de foie gras

o

Ostra abierta en la llama & caballa al lado,
Manzana fresca, celtuce & chispa de curry verde

o

Foie gras embriagado de Barocco
& bogavante "Tourne Feu",
Consomé de pato intenso

o

Merlán con Túnica Verde,
Guisito marino de berberechos & cebolla dulce

o

Cochinillo sobre brasas vivas,
Pepino perfumado con Armagnac blanco
& hierbas de acento silvestre

O

Cordero lechal de los Pirineos a las brasas,
Ravioli de berenjena al verano

o

Dim sum translúcido de setas silvestres,
Infusión cremosa de trufa negra & musgo de roble

o

Merengue rizado de los botánicos,
Pomelo, tagete & geranio rosado

o

Suave entremés del Marqués de Béchamel



El banquete concluye con
El Árbol de los Deliciosos
& una tarta tibia de frutas de nuestras laderas,
para compartir

350 €

HISTORIA

natural

1975-2025

En nuestros orígenes, plantamos el primer jardín de simples,
y cultivamos kumquats y calamondines en invernaderos y terrazas.
Diez años después, nacieron nuestras viñas
y elaboramos nuestros propios vinagres... exquisitos.
Muy pronto también, establecimos con productores y ganaderos vecinos
un diálogo casi fraternal, que desde entonces no ha dejado de crecer.
Una relación basada en la confianza, el respeto mutuo y la búsqueda incansable de
lo verdadero.

Entre ellos, se cuentan:

La familia Bastelica, pionera en agricultura biológica desde 1979,
provee nuestras hortalizas y frutas antiguas.
Hubert Cazade y Cécile, con sus fresas de tierra plena.
Philippe y Valentin Sébi, guardianes de las frambuesas de Eugénie.
Florence Gachie, para los espárragos verdes del Adour.
Thierry Dupouy y Michel Dufau, artesanos de nuestros cítricos de celebración.
Stéphane Labrousche, criador de cerdos negros en la Ferme des Vallons.
Sandrine Darracq, quien nos ofrece pichones de voladero.
Joël Saint-Germain, con sus pollos landeses en libertad.
Arnaud Tausin, por sus pintadas "casi salvajes".
La Ferme Gardelly, para el foie gras de oca.
La Maison Laffite, para el foie gras de pato.

Para las carnes, elegimos razas locales excepcionales:
la rubia de Aquitania y el raro buey de Bazas,
sin olvidar el admirable y delicado cordero lechal Lacaune de los Pirineos.
En el lado del mar, la generosidad del Atlántico nos colma,
gracias a la pesca de línea de Saint-Jean-de-Luz:
lubina, merlán, chipirones, anchoas, atún rojo "à la canne".

Todas nuestras carnes nacieron y fueron criadas en Francia.

Les Prés d'Eugénie - Maison Guérard
Eugénie-les-Bains - Landes - France

📍 @lespresdeugenie
lespresdeugenie.com

