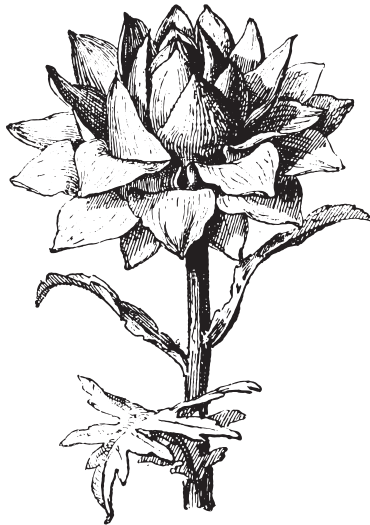


LE
grand
MENU
primera
verano
2026



... 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

Paciencia del día



Ensalada "Folle" de alcachofas avivadas,
Lascas de foie gras

•

Langostina dorada en mantequilla de especias,
Cabellos de ángel de calamar

•

Rodaballo joven asado en verde,
Guisantes lágrima y verduras del litoral

•

Molleja de ternera crujiente al sautoir,
Atavíos de huerta y jugo fino de chalota

O

Lo mejor del cordero de los Pirineos a la chimenea,
"Bonbon" de ostra y espárrago caramelizado

•

Dim sum diáfano de setas silvestres,
Infusión cremosa de trufa negra

•

Baba "porcelana" de los botánicos,
Hierbas frescas y un susurro cítrico

•

El chocolate, en un opulento juego de frío y calor,
Verbena, armagnac y jengibre



El festín concluye con el Árbol de los Deliciosos
y una tarta tibia de nuestras frutas
para compartir

Paciencia del día



Huevo de gallina al caviar oscietra,
Nube tibia con acento marino & pomme soufflée

•

Ensalada “Folle” de alcachofas avivadas,
Lascas de foie gras

•

Langostina dorada en mantequilla de especias,
Cabellos de ángel de calamar

•

Foie gras embriagado de Barocco
y gamberone al fuego,
Consomé de pato intenso

•

Rodaballo joven asado en verde,
Guisantes lágrima y verduras del litoral

•

Molleja de ternera crujiente al sautoir,
Atavíos de huerta y jugo fino de chalota

O

Lo mejor del cordero de los Pirineos a la chimenea,
“Bonbon” de ostra y espárrago caramelizado

•

Dim sum diáfano de setas silvestres,
Infusión cremosa de trufa negra

•

Baba “porcelana” de los botánicos,
Hierbas frescas y un susurro cítrico

•

El chocolate, en un opulento juego de frío y calor,
Verbena, armagnac y jengibre



El festín concluye con el Árbol de los Deliciosos
y una tarta tibia de nuestras frutas
para compartir

Paciencia del día



Ensalada "Folle" de alcachofas avivadas,
Lascas de foie gras

•

Langostina dorada en mantequilla de especias,
Cabellos de ángel de calamar

O

Rodaballo joven asado en verde,
Guisantes lágrima y verduras del litoral

•

Molleja de ternera crujiente al sautoir,
Atavíos de huerta y jugo fino de chalota

O

Lo mejor del cordero de los Pirineos a la chimenea,
"Bonbon" de ostra y espárrago caramelizado

•

Baba "porcelana" de los botánicos,
Hierbas frescas y un susurro cítrico

O

El chocolate, en un opulento juego de frío y calor,
Verbena, armagnac y jengibre



El festín concluye con el Árbol de los Deliciosos
y una tarta tibia de nuestras frutas
para compartir

180 €

HISTOIRE

naturelle

1975-2026

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 nacen y se crían en Francia,
en gran parte entre las llanuras del Garona y el País Vasco y Navarra.
Nuestras trufas melanosporum se recolectan en su punto, en enero,
y se conservan en la casa, para disfrutarlas durante todo el año.