

Les Prés d'Eugénie



Michel Guérard

Une Cuisine Naturaliste[®], intemporelle...

et... le Secret du Chef pour faire chanter sur les braises
la cuisson des poissons, volailles, viandes et légumes.

En nos cuisines, nées sous le Premier Empire,
la cheminée abrite, broche, grill et fumoir,
et les jardins potagers y distillent le parfum des herbes...

UNE CUISINE *Naturaliste*[®] INTEMPORELLE...

La Soupe Fraîche d'Ecrevisses en Folie de Jardin 60 €
Un Nuage de Tomates Anciennes

Le Foie Gras de Canard Fermier Cuit au Coin de l'Âtre 55 €
Gelée de Poivres Fauves, Tastou aux Cerises de l'An Passé

L'Œuf Poule au Caviar à la Coque 75 €
Chaud-Froid de Pomme de Terre sous la Cendre

Le Homard Ivre des Pêcheurs de Lune en Carpaccio Nacré 70 €

L'Oreiller Moelleux de Mousserons et de Morilles 60 € 
aux Asperges de Pays

•

Le Bar de Ligne au Naturel 75 €
en son Jus de Cuisson aux Simples du Jardin

Le Homard Rôti, Légèrement Fumé à l'Âtre 90 €
Oignon à la Pêche

Le Meilleur du Thon Simply Grillé 75 €
Rubans de Légumes Boucanés, Nage au Maïs Praslin

•

La Grillade de Foie Gras de Canard et de Langoustines sur les Sarments 75 €
Bouillon Majorelle

Le Filet de Bœuf sur le Bois et sous les Feuilles 75 €
Béarnaise des Anges
Pommes Crémeuses et Pommes Soufflées

L'Opulente Pintade de Chalosse Rôtie à la Cheminée 75 €
Petits Gnocchis au Vert et Bisque des Chartreux

Jour de Fête 220 €

Le Homard Ivre des Pêcheurs de Lune en Carpaccio Nacré

ou

Le Foie Gras de Canard Fermier Cuit au Coin de l'Âtre

Gelée de Poivres Fauves, Tastou aux Cerises de l'An Passé

•

Le Meilleur du Thon Simplement Grillé

Rubans de Légumes Boucanés, Nage au Maïs Praslin

•

La Grillade de Foie Gras de Canard et de Langoustines sur les Sarments

Bouillon Majorelle

ou

La Tourte Feuilletée de Tendre Pigeonneau

selon Antonin Carême

•

Entremets et Douceurs

Palais Enchanté 260 €

La Soupe Fraîche d'Ecrevisses en Folie de Jardin

Un Nuage de Tomates Anciennes

ou

L'Œuf Poule au Caviar à la Coque

Chaud-Froid de Pomme de Terre sous la Cendre

•

L'Oreiller Moelleux de Mousserons et de Morilles

aux Asperges de Pays

•

Le Demi-Homard Rôti, Légèrement Fumé à l'Âtre

Oignon à la Pêche

•

Le Bar de Ligne au Naturel

en son Jus de Cuisson aux Simples du Jardin

ou

Le Filet de Bœuf sur le Bois et sous les Feuilles

Béarnaise des Anges

Pommes Crémeuses et Pommes Soufflées

ou

L'Opulente Pintade de Chalosse Rôtie à la Cheminée

Petits Gnocchis au Vert et Bisque des Chartreux

•

Entremets et Douceurs

LES FROMAGES

25 €

Les Fromages de Terroir que j'aime

ou

Les Petits Soufflés au Roquefort

L'EXQUISE HISTOIRE DES ENTREMETS D'AUTREFOIS RESSUSCITÉS POUR VOTRE PLAISIR

30 €

**La Pêche Blanche au Naturel, une Quenelle de Glace Crémeuse à la Verveine
et le Coulis de Framboises d'Eugénie**

**Le Vacherin de Meringue à la Groseille
“ Tout en Dentelles ”**

**Le Gâteau Mollet du Marquis de Béchamel
et la Glace Fondue à la Rhubarbe**

Un Soufflé Époustouflant Rafraîchi à la Verveine du Jardin

**Le Feuilleté Croquant au Chocolat
Un Abyssin Mousseux au Café**

En guise de Mignardises :
Petites Madeleines Tièdes et Tartelettes Minute “ d'une Bouchée ”