

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...

Le Caviar Glacé à la Russe 75 €
Brioche d'Agrumes et Velouté Soyeux

Les Huîtres Gillardeau en Chiboust d'Arabica 60 €
Croquignoles de Tourteau à la Fleur de Cacao

La Brouillade aux Truffes et Champignons de Sous Bois 70 €
Consommé Frais au Marsala

Les Pannequets Mousseux de Sarrasin au Homard Bleu 65 €
Sauce "Belle Américaine"

L'Oreiller Moelleux de Mousserons et de Morilles 65 € 
aux Asperges de Pays

•

Les Saint-Jacques Toastées "Champagne au Vert" 75 €
Petits Supions Sautés à Vif

Le Rouget Bécasse de Mer 75 €
en Rouge et Noir

Le Homard Rôti, Légèrement Fumé à la Cheminée 90 €
Oignon à la Pêche

•

La Tourte Feuilletée de Tendre Pigeonneau 75 €
Cerises de l'An passé et Foie Gras Doré

Le Succulent Canard Laqué Vasco de Gama 75 €
Tartare Epicé, Soufflé d'Orange et Cacahuètes

L'Opulente Pintade de Chalosse sur les Braises 75 €
Petits Gnocchis au Vert et Bisque des Chartreux

Jour de Fête 220 €

La Brouillade aux Truffes et Champignons de Sous Bois

Consommé Frais au Marsala

ou

Les Huîtres Gillardeau en Chiboust d'Arabica

Croquignoles de Tourteau à la Fleur de Cacao

•

Le Rouget Bécasse de Mer

en Rouge et Noir

ou

Le Pannequet Mousseux de Sarrasin au Homard Bleu

Sauce "Belle Américaine"

•

La Tourte Feuilletée de Tendre Pigeonneau

Cerises de l'An Passé et Foie Gras Doré

ou

L'Opulente Pintade de Chalosse sur les Braises

Petits Gnocchis au Vert et Bisque des Chartreux

•

Entremets et Douceurs

Palais Enchanté 260 €

Le Caviar Glacé à la Russe

Brioche d'Agrumes et Velouté Soyeux

ou

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

Gelée de Poivres Fauves, Tastou à la Truffe

•

L'Oreiller Moelleux de Mousserons et de Morilles

aux Asperges de Pays

•

Le Demi-Homard Rôti, Légèrement Fumé à la Cheminée

Oignon à la Pêche

•

Les Saint-Jacques Toastées "Champagne au Vert"

Petits Supions Sautés à Vif

ou

Le Succulent Canard Laqué Vasco de Gama

Tartare Epicé, Soufflé d'Orange et Cacahuètes

ou

L'Opulente Pintade de Chalosse sur les Braises

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

**Le Feuilleté Croquant au Chocolat Salé-Poivré
Sabayon d'Endive Caramélisée**

**L'Entremets Baroque de Pain Perdu au Pamplemousse
Dentelles d'Amandes**

**La Crêpe Pralinée "à la Paresseuse"
Un Abyssin Glacé à la Feuille de Tabac, Miel et Romarin**

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