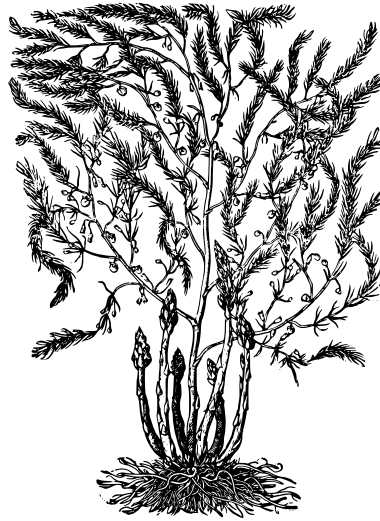


à Eugénie,
tout près de la Nature

Le Grand Menu printemps & été 2021



POUR VOTRE PLAISIR, NOUS AVONS, CETTE ANNÉE
SOUHAITÉ MARQUER NOTRE COLLECTION GOURMANDE
AU SŒAU D'ALLÈGRES NOUVEAUTÉS SAISONNIÈRES
EMPREINTES D'INATTENDU, D'IMPÉRTINENCE, PARFOIS
D'HUMOUR BONCUTES DE QUELQUES UNS DE NOS
CLASSIQUES INTÉMPORELS ÉGALÉMENT REVISITÉS.

Michèle Juciard

Jour de Fête

En guise de patience,
une Brioche d'herbes tout juste sortie du four
Foie gras au figuier, Granité du jardinier

*

Asperge des sables au suc de poire,
Petit poireau à la flamme, fritto misto de feuilles d'oseille

o

Oeuf poule au caviar Oscietre "mûri" 300 jours,
Fouetté de banane verte, oignon & vodka

o

Dim sum diaphane aux champignons de printemps,
Infusion crémée de truffe & mousse de chêne

o

Homard "Tourne-Feu",
Bouillon marin de crevettes au lait de coco & fleur d'oranger,
Oignon caramélisé

o

Foie gras laqué sur les braises,
Garum végétal & curry vert

o

Morceaux choisis d'agneau de lait des Pyrénées à la Cheminée,
Jus d'ail nouveau

o

Millefeuille "au carré",
Crème de fruits glacée au citron jaune

o

Entremets "Nuage" du Marquis de Béchamel

*

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

Palais Enchanté

En guise de patience,
une Brioche d'herbes tout juste sortie du four
Foie gras au figuier, Granité du jardinier

*

Asperge des sables au suc de poire,
Petit poireau à la flamme, fritto misto de feuilles d'oseille

o

Oeuf poule au caviar Oscietre "mûri" 300 jours,
Fouetté de banane verte, oignon & vodka

o

Carotte fane confite au bouillon de cerises,
Gamberoni sur le grill,
Gelée de rougets & corail d'oursin

o

Dim sum diaphane aux champignons de printemps,
Infusion crémée de truffe & mousse de chêne

o

Croustillant de lisette & anchois au beurre d'oie anisé,
Pétales de betteraves & vinaigre de Petit Manseng

o

Homard "Tourne-Feu",
Bouillon marin de crevettes au lait de coco & fleur d'oranger,
Oignon caramélisé

o

Foie gras laqué sur les braises,
Garum végétal & curry vert

o

Morceaux choisis d'agneau de lait des Pyrénées à la Cheminée,
Jus d'ail nouveau

o

Millefeuille "au carré",
Crème de fruits glacée au citron jaune

o

Entremets "Nuage" du Marquis de Béchamel

*

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

295 €

... une partition magique de petits plats,
imaginés, dessinés et polis comme des bijoux ...
le tout, orchestré comme un voyage gustatif :
chaleureux, surprenant, malicieux ... inoubliable !

Michel Guérard Hugo Souchet et la brigade d'Eugénie