

L'Orangerie

printemps & été 2021



succulents grignotages,
dîners d'été "al fresco",
grands classiques entre amis,
et gourmandises enfantines ...
une partition aussi simple qu'élégante :
Qu'il est doux de séjourner à Eugénie !

**Michel Guérard,
Hugo Souchet
et la brigade d'Eugénie**

L'INTEMPOREL

printemps & été 2021

Foie Gras de Canard Fermier, Cuit au Coin de l'Âtre,
Tastou à la Truffe Noire

ou

Oreiller Moelleux de Mousserons, Morilles et Giroles,
Sous la Mousse,



Belle Truite d'Eaux Vives des Pyrénées "en Papier",
Relevée d'une Nage au Maïs Praslin

ou

Tourte Feuilletée de Tendre Pigeonneau de Madame Darracq & Foie Gras,
Grand Jus



Gâteau Mollet du Marquis de Béchamel,
Glace Fondue à la Rhubarbe
un soyeux compromis entre soufflé et crème renversée

130€ par convive

Ce séduisant Menu célèbre
les Grands Classiques "Hors du Temps" de la Maison