

# 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 Pigeon 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