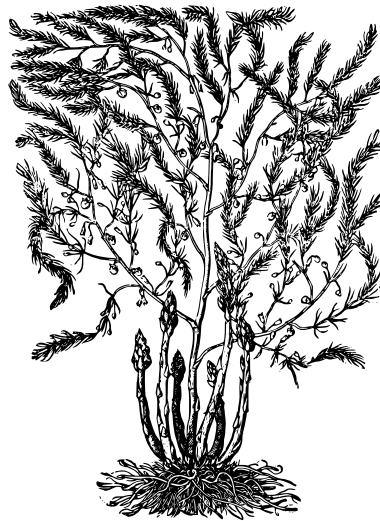


à Eugénie,
tout près de la Nature

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 BONCUTÉES DE QUELQUES UNS DE NOS
CLASSIQUES INTÉMPORELS ÉGALÉMENT REVISITÉS.

Michèle Juciard

Jour de Fête au Jardin

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

*

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

o

Oeuf poule du maraîcher aux jeunes légumes,
Crème d'oignon doux fouetté à la banane verte

o

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

o

Légumes primeurs à l'étuvée beurrée,
Graines de tournesol grillées et simples "comme un houmous",
Consommé de fanes

o

Soufflé de petits pois Grande Tradition,
Sorbet "cocktail" basilic-oseille

o

Gyozas "joujoux",
Dans un bouillon de légumes rôtis,
Pistou au curry vert

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

Aux amateurs de belles plantes,
nous souhaitons offrir une partition végétale de l'esprit Eugénie,
sans viande, ni poisson.
Une succulente façon de mettre à l'honneur
le savoir-faire remarquable de nos voisins paysans.

260 €