

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**

La Carte

printemps & été 2021

Entrées & Grignotages

Asperges Blanches « Reine des Landes », Vinaigrette aux Agrumes d'Eugénie (v)	30 €
Salade Gourmande de Saison, Hommage aux Potagers Voisins (v)	26 €
Foie Gras de Canard Fermier cuit au coin de l'Âtre, Tastou à la Truffe Noire	55 €
Beaux Poissons Fumés par nos Soins : Saumon, Daurade, Anguille ...	35 €
Sandwich Brioché de Homard Bleu, façon « Lobster Roll »	49 €
<i>un Grand Classique de la Maison:</i>	
Oreiller Moelleux de Mousserons, Morilles et Girolles sous la Mousse, (v)	55 €

Suites

Belle Truite Saumonée d'Eaux Vives, Nage au Maïs Praslin	52 €
Pêche du Jour, simplement Grillée & Petits Légumes	39 €
Volaille de Mr Tauzin, Rôtie aux Simples du Jardin, Verdures de Saison	40 €
<i>encore un Grand Classique de la Maison !</i>	
Tourte de Pigeonneau au Foie Gras et Cerises de l'Année, Grand Jus	55 €
Linguini au Citron et Jeune Courgette Croquante (v)	25 €
Tartare de Bœuf de Bazas au Poivre de votre choix : <i>Kampot, Blanc Malabar, Poivre de Tasmanie</i>	39 €

Fromages & Desserts

La Sélection de Fromages de nos Terroirs (v)	22 €
Le Grand Chariot des Desserts d'Antan (v)	25 €
Gâteaux & Diverses Petites Sucrieries à Déguster du Bout des Doigts	
Glace au Lait & Coulis de Saison	

(v) ces mets réjouissent aussi les végétariens