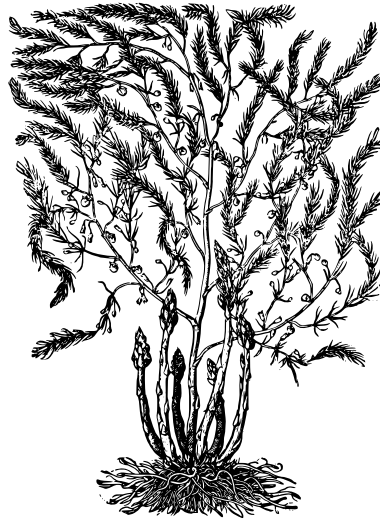


à Eugénie,  
tout près de la Nature

# 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

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

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

Le meilleur de la pintade à la cheminée,  
Maïs vanille, tournesol, pommes fondantes

o

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

o

Agrumes de nos serres  
Bouillon et sorbet glacés aux fèves de cacao

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

265 €

# 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

Agrumes de nos terres  
Bouillon et sorbet glacés aux fèves de cacao

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.

265 €

# 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

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

Le meilleur de la pintade à la cheminée,  
Maïs vanille, tournesol, pommes fondantes

o

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

o

Agrumes de nos serres  
Bouillon et sorbet glacés aux fèves de cacao

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

juillet 2021

Les Prés d'Eugénie - Maison Guérard  
Eugénie-les-Bains - Landes - France

📍 @maisons\_guerard\_and\_co  
lespresdeugenie.com

