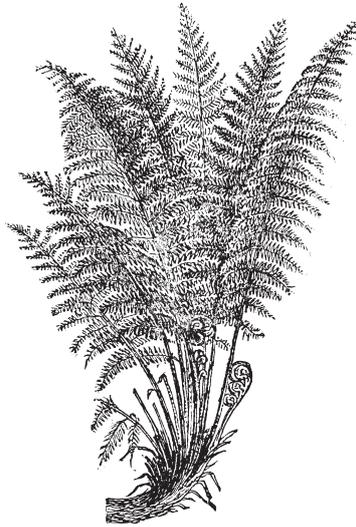


à Eugénie,  
tout près de la Nature

# Le Grand Menu

## automne & hiver 2021



... 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**

# Jour de Fête au Jardin

En guise de patience,  
une Brioche d'herbes tout juste sortie du four  
Consommé "soupe à l'oignon"

\*

Poireau des sables à la flamme,  
Miso doux en hollandaise, fritto misto d'oseille

o

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

o

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

o

Zéphyr de truffes "surprise exquise"

o

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

o

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

o

Millefeuille "au carré",  
Sorbet chocolat poivré & endive caramélisée

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 €