

L'Orangerie

automne & hiver 2021



succulents grignotages,
dîners au coin du feu,
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

automne & hiver 2021

Foie Gras de Canard Fermier, Cuit au Coin de l'Âtre,
Tastou à la Truffe Noire

ou

Oreiller Moelleux de Mousserons, Morilles et Girolles,
Sous la Mousse



Belle Truite Saumonée d'Eaux Vives "en Papier",
Relevée d'une Nage au Maïs Praslin

ou

Homard Légèrement Fumé à la Cheminée,
Beurre des Dunes (supplément 40 € par personne)

ou

Tourte de Pigeonneau au Foie Gras et Cerises de l'Année,
Grand Jus



Gâteau Mollet du Marquis de Béchamel,
Glace Fondue à la Rhubarbe
un soyeux compromis entre soufflé et crème renversée

ou

Le Grand Chariot des Desserts d'Antan
*... fruits et coulis de saison, chantilly
et glace à la verveine de notre Jardin*

130€ par convive

*Ce séduisant Menu célèbre
les Grands Classiques "Hors du Temps" de la Maison*

Accord Mets & Vins de notre Propriété - 3 verres - 25 €

Accord Mets & Vins de France - 3 verres - 50 €