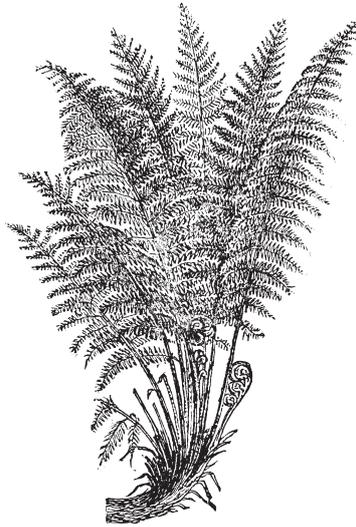


à Eugénie,
tout près de la Nature

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

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

*

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

o

Oeuf poule au caviar Oscietre "mûri" 300 jours,
Fouetté de banane verte, oignon & vodka

o

Saint-Jacques à la cheminée,
Velours "Choron" d'écrevisses & prunelle sauvage

o

Homard "Tourne-Feu",
Bouillon marin de crevettes au lait de coco & fleur d'oranger,
Oignon caramélisé

o

Morceaux choisis d'agneau de lait des Pyrénées grillé,
Gnocchis d'automne,
Cèpes frais, jus d'ail

o

Dim sum diaphane aux champignons de printemps,
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

265 €

Palais Enchanté

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

*

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

o

Oeuf poule au caviar Oscietre "mûri" 300 jours,
Fouetté de banane verte, oignon & vodka

o

Zéphyr de truffes "surprise exquise"

o

Saint-Jacques à la cheminée,
Velours "Choron" d'écrevisses & prunelle sauvage

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

Morceaux choisis d'agneau de lait des Pyrénées grillé,
Gnocchis d'automne,
Cèpes frais, jus d'ail

o

Dim sum diaphane aux champignons de printemps,
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

295 €

POUR VOTRE PLAISIR, NOUS AVONS, CETTE ANNÉE
SOUHAITÉ MARQUER NOTRE COLLECTION GOURMANDE
AU SCAU D'ALLÈGRES NOUVEAUTÉS SAISONNIÈRES
EMPREINTES D'INATTENDU, D'IMPERTINENCE, PARFOIS
D'HUMOUR PONCTUÉES DE QUELQUES UNS DE NOS
CLASSIQUES INTÉMPORELS ÉGÈSAMENT REVISITÉS.

Michel Guérard
Hugo Souchet
et la brigade d'Eugénie

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

📍 @maisons_guerard_and_co
lespresdeugenie.com

