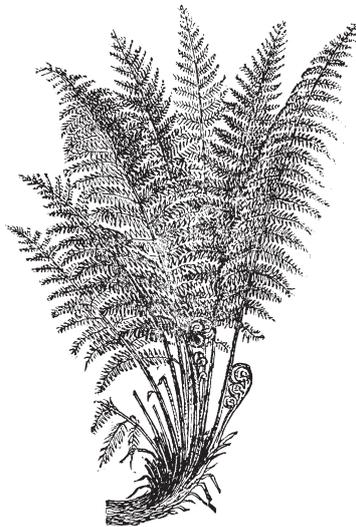


# L'Orangerie

printemps & été 2022



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

## printemps & été 2022

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*

138€ par convive

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

Accord Mets & Vins de notre Propriété - 3 verres - 28 €

Accord Mets & Vins de France - 3 verres - 60 €