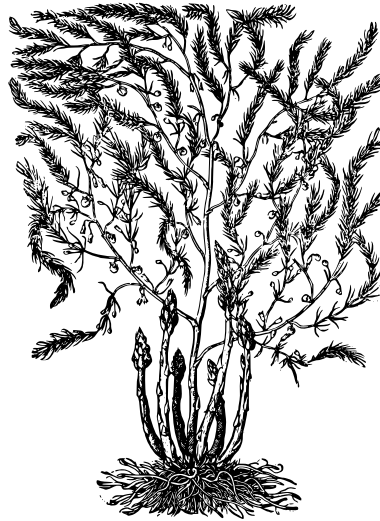


à Eugénie,
tout près de la Nature

Le Grand Menu printemps 2022



... 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"

*

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

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

Rubans d'agrumes de nos serres, meringue lactée,
Sorbet fines herbes

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.

275 €

21 Avril 2022