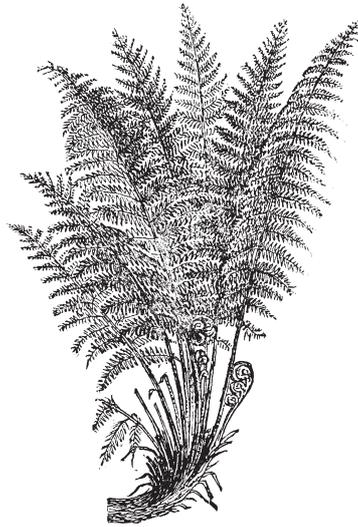


L'Orangerie

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**

La Carte

printemps & été 2022

Entrées & Grignotages

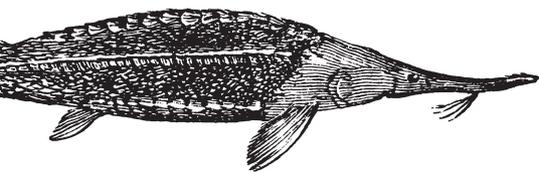
Salade Verte et Croquante de Saison (v)	15 €
Burrata des Pyrénées, Tomates de Monsieur Bastelica au Pesto (v)	35 €
Foie Gras de Canard Fermier cuit au coin de l'Âtre, Tastou à la Truffe Noire 	55 €
Saumon Fumé par nos Soins, Crème au Raifort	35 €
Tartare de Thon Rouge de Saint Jean	45 €
Oreiller Moelleux de Mousserons, Morilles et Girolles sous la Mousse (v) 	55 €
Club Sandwich Végétarien Légumes Confits "Tofu Fumé"	35 €
Club Sandwich au Saumon Fumé Maison	35 €

Suites

Kouloubiac de Truite des Pyrénées, Beurre aux Algues	52 €
Pêche du Jour, simplement Grillée & Petits Légumes	39 €
Homard Légèrement Fumé à la Cheminée, Beurre des Dunes 	95 €
Pièce de Bœuf, Verdures de Saison	45 €
Tourte de Pigeonnet au Foie Gras et Cerises de l'Année, Grand Jus 	55 €
Linguini au Salpicon de Homard & Bisque Crémeuse	55 €

Fromages & Desserts

La Sélection de Fromages de nos Terroirs (v)	22 €
Le Grand Chariot des Desserts d'Antan (v)	25 €
<i>un gâteau au choix parmi notre sélection sur le chariot, qui s'accompagnera de fruits et coulis de saison, chantilly et glace à la verveine de notre jardin.</i>	
Gâteau Mollet du Marquis de Béchamel, Glace Fondue à la Rhubarbe 	25 €



CAVIAR !

Pomme de Terre "Palace",

85 €

Grand Cru Oscière Sturia affiné par nos soins 220 jours

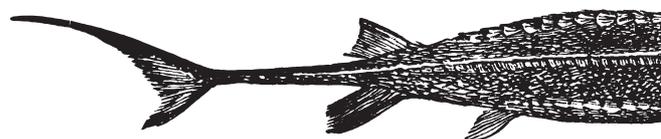
Le Caviar Oscière Sturia "Grande Tradition"

30 g ● 90 €

Servi en glace, blinis et condiments

50 g ● 150 €

125 g ● 375 €



20 mai 2022

TERROIR SUBLIME

printemps & été 2022

La Patience de Saison



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

ou

Oreiller Moelleux de Mousserons, Morilles et Girolles



Kouloubiac de Truite des Pyrénées, Beurre aux Algues

ou

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

ou

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



Gâteau Mollet du Marquis de Béchamel,
un soyeux compromis entre soufflé et crème renversée

ou

Le Grand Chariot des Desserts d'Antan



Gourmandise(s)

148€ par convive

incluant l'accord Mets & Vins de notre domaine



Accord Mets & Vins de France - 3 verres - + 32 €



Michel Guérard
Hugo Souchet
et la brigade d'Eugénie
Toutes nos viandes sont d'origine France

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

📍 @maisons_guerard_and_co
lespresdeugenie.com

