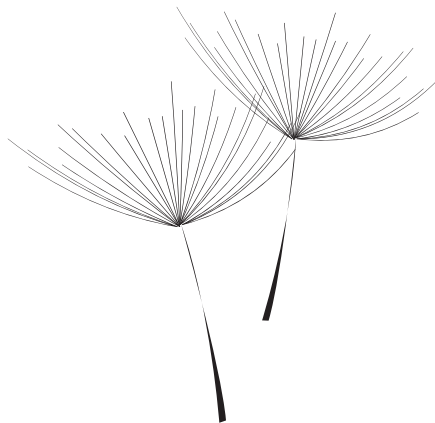
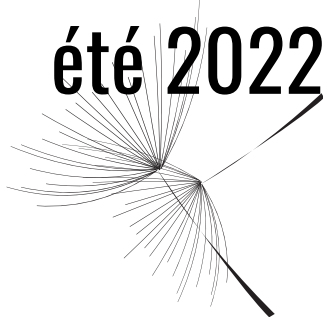


LE
grand
MENU
été 2022



... 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

Patience

*

Sand asparagus, leek and pear,
Miso hollandaise & frotto misto of serrel

o

Tsarina egg with 300 days caviar, dressed in the shell,
whipped cream of green banana, onion & vodka

o

Biscaye whiting under a buttery breadlace,
Feathery aioli, rockfis

o

"Tourne-Feu" Lobster,
Silky broth of shrimps, coconut & orange blossom,
Caramelized onion

Wood fired pigeon,
Mayonnaise of sunflower & sour cherries,
Au "gratin" potatoes

OR

Guinea fowl best cut in the hearth,
Almond & shallot cream,
Young carrot, thigh "relish"

Diaphanous dim sum of wild mushrooms,
Creamy infusion of black truffle & Noilly

o

Citrus from our greenhouses,
Milky meringue, fresh herbs sorbet

o

"light as a cloud"
Marquis de Béchamel soft cake

*

Your dinner ends with
The Tree of Delights
& a warm fruit tart to share

275 €

palais enchanté

Patience

*

Sand asparagus, leek and pear,
Miso hollandaise & fritto misto of serrel

o

Tsarina egg with 300 days caviar, dressed in the shell,
Whipped cream of green banana, onion & vodka

o

Exquisite truffle "zephyr"

o

Biscaye whiting under a buttery breadlace,
Feathery aioli, rockfish sauce

o

"Tourne-Feu" Lobster,
Silky broth of shrimps, coconut & orange blossom,
Caramelized onion

o

Foie gras seared on the embers,
Vegetal garum & green curry

Wood fired pigeon,
Mayonnaise of sunflower & sour cherries,
Au "gratin" potatoes

OR

Guinea fowl best cut in the hearth,
Almond & shallot cream,
Young carrot, thigh "relish"

Diaphanous dim sum of wild mushrooms,
Creamy infusion of black truffle & Noilly

o

Citrus from our greenhouses,
Milky meringue, fresh herbs sorbet

o

"Light as a cloud" Marquis de Béchamel soft cake

*

Your dinner ends with
The Tree of Delights
& a warm fruit tart to share

310 €

HISTOIRE naturelle

1975-2022

A la genèse, nous créions notre premier jardin de simples
et utilisions kumquats et calamondins de nos serres et terrasses.
10 ans plus tard, nous plantions nos vignes,
et réalisions nos propres vinaigres ... succulents.
Très vite, aussi, nous établissions avec nos producteurs et éleveurs voisins,
un dialogue quasi fraternel, qui n'a cessé, depuis, de se fortifier.

Parmi ceux-là :

La famille Bastelica, pour les légumes et fruits anciens
issus de l'agriculture biologique dès 1979,
Hubert Cazade, pour ses fraises de pleine terre,
Philippe Sébi, pour les framboises d'Eugénie,
Florence Gachie, pour les asperges vertes de l'Adour,
Thierry Dupouy et Michel Dufau, pour les agrumes de fête,
Stéphane Labrousche, pour les cochons noirs de la Ferme des Vallons,
Sandrine Darracq, pour les pigeonneaux de volière,
Philippe Saint-Germain, pour les poulets landais de plein air,
Arnaud Tauzin, pour les pintades « presque sauvages »,
La Ferme Gardelly, pour le foie gras d'oie,
et celui de canard de la Maison Laffite.

Pour les animaux, nous portons notre dévolu sur les belles races locales,
la blonde d'Aquitaine et le bœuf rare de Bazas,
de même que sur l'admirable et délicat agneau de lait
«Lacaune » des Pyrénées.
Côté Mer, notre large ouverture sur l'Atlantique nous gâte
avec les poissons de ligne de Saint-Jean-de-Luz,
bar, merlu, supions, anchois, thon rouge « à la canne ».

Toutes nos viandes sont nées et ont été élevées en France

Michel Guérard
Hugo Souchet
et la brigade d'Eugénie

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

© @maisons_guerard
lespresdeugenie.com

