L'Orangerie

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
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 €
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

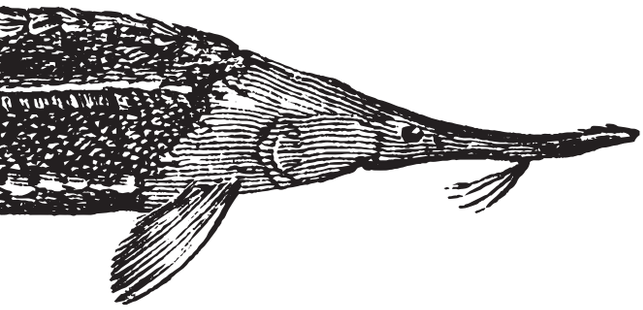
Thon de Ligne du Golfe de Gascogne, Nage au Maïs Praslin	52 €
Pêche du Jour, simplement Grillée & Petits Légumes	39 €
Homard Légèrement Fumé à la Cheminée, Beurre des Dunes	95 €
Pièce de Boeuf de Chalosse, Verdures de Saison	45 €
Tourte de Pigeonneau au Foie Gras et Cerises de l'Année, Grand Jus	55 €
Linguini au Salpicon de Homard & Bisque Crémeuse	55 €

Fromages & Desserts

La Sélection de Fromages de nos Terroirs (v)	
Le Grand Chariot des Desserts d'Antan (v)	22 €
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.	25 €
Gâteau Mollet du Marquis de Béchamel, Glace Fondue à la Rhubarbe	25 €
Pêche de Gascogne Légèrement Pochée, Glace Verveine et Coulis	25 €

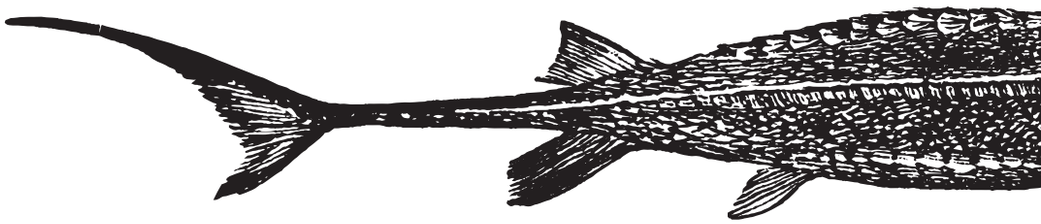
cette jolie couronne signale les Grands Classiques de la Maison
(v) ces mets réjouissent aussi les végétariens

29.06.22



CAVIAR !

Pomme de Terre "Palace",	85 €
Grand Cru Oscietre Sturia affiné par nos soins 220 jours	
Sole "Au Roy", Glacée au Vin de Mer et Oscietre	85 €
Le Caviar Oscietre Sturia "Grande Tradition"	30 g ● 90 €
Servi en glace, blinis et condiments	50 g ● 150 €
	125 g ● 375 €



Champagne Duval-Leroy Grand Cru Blanc de Blancs	*15 cl* - 26 €
Vodka Nadé récolte 2017	*4 cl* - 25 €
Château de Sandemagnan Eau des Anges 2017	*3 cl* - 18 €
	6 cl - 28 €

29.06.22

TERROIR SUBLIME

é t é 2 0 2 2

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

Thon de Ligne du Golfe de Gascogne, Nage au Maïs Praslin
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,
ou
Pêche de Gascogne Légèrement Pochée, Glace et Coulis
ou
Le Grand Chariot des Desserts d'Antan

Gourmandise(s)

148€ par convive
incluant l'accord Mets & Vins de notre domaine - 3 verres

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

29.06.22