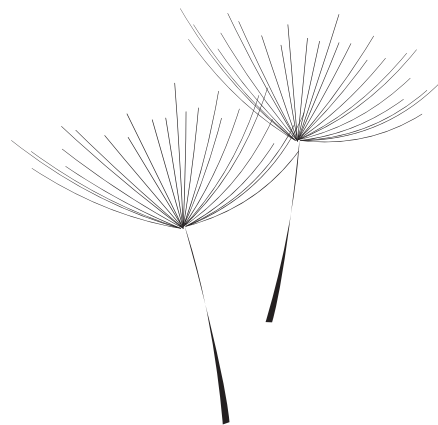
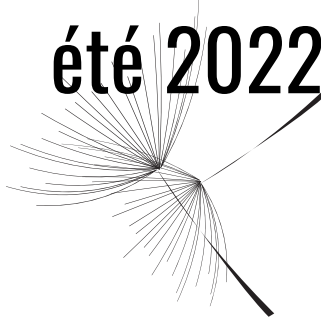


LE
grand
MENU
été 2022



... 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 au goût du jour

*

Asperge des sables au suc de poire,
Petit poireau à la flamme, fritto misto de feuilles d'oseille

o

Oeuf poule au caviar Oscietre "mûri" 300 jours,
Fouetté de banane verte, oignon & vodka

o

Merlan "à la nacre" en melba blonde,
Aïoli léger & salmis de poissons de roche

o

Homard "Tourne-Feu",
Bouillon marin de crevettes au lait de coco & fleur d'oranger,
Oignon caramélisé

Pigeon de volière à la cheminée,
Mayonnaise tournesol & cerises aigrettes,
Pommes au "gratin"

OU

Le meilleur de la pintade à la cheminée,
"Croûton" de cuisses, carotte fondante,
Velours d'amandes aux simples

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

Entremet "nuage" du Marquis de Béchamel

*

Vos agapes s'achèvent avec
L'Arbre aux Délices
& une tendre tarte aux fruits de nos coteaux
en partage

275 €

palais enchanté

Patience au goût d'été

*

Asperge des sables au suc de poire,
Petit poireau à la flamme, fritto misto de feuilles d'oseille

o

Oeuf poule au caviar Oscietre "mûri" 300 jours,
Fouetté de banane verte, oignon & vodka

o

Zéphyr de truffes "surprise exquise"

o

Merlan "à la nacre" en melba blonde,
Aïoli léger & salmis de poisson de roche

o

Homard "Tourne-Feu",
Bouillon marin de crevettes au lait de coco & fleur d'oranger,
Oignon caramélisé

o

Foie gras laqué sur les braises,
Garum végétal & curry vert

Pigeon de volière à la cheminée,
Mayonnaise tournesol & cerises aigrettes,
Pommes au "gratin"

OU

Le meilleur de la pintade à la cheminée,
"Croûton" de cuisses, carotte fondante,
Velours d'amandes aux simples

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

Entremet "nuage" du Marquis de Béchamel

*

Vos agapes s'achèvent avec
L'Arbre aux Délices
& une tendre tarte aux fruits de nos coteaux
en partage

310 €

HISTOIRE naturelle

1975-2022

A la genèse, nous créons notre premier jardin de simples
et utilisons kumquats et calamondins de nos serres et terrasses.
10 ans plus tard, nous plantons nos vignes,
et réalisons nos propres vinaigres ... succulents.
Très vite, aussi, nous établissons 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 pigeonceaux 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

