

LE
grand
MENU
automne
hiver
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

*

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

o

Cèpes de pays, pistou d'herbes & capucines,
Pain d'épeautre croustillant "gorgé" de suc de courge

o

Grosse saint-jacques rôtie,
Marinière de coquillages, crevettes bouquet & mertensie

o

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

Pomme de ris de veau dorée au sautoir,
Joujoux de topinambour demi-sel,
Artichaut crémeux rafraîchi à la menthe

ou

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

Dim sum diaphane aux champignons,
Infusion crémée de truffe & mousse de chêne

o

Entremet "nuage" du Marquis de Béchamel

o

Le chocolat des grandes personnes :
crêpe dentelle sylvestre, crème glacée "fauve"
& "custard" à l'armagnac

*

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 du jour

*

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

o

Zéphyr de truffes "surprise exquisite"

o

Cèpes de pays, pistou d'herbes & capucines,
Pain d'épeautre croustillant "gorgé" de suc de courge

o

Grosse saint-jacques rôtie,
Marinière de coquillages, crevettes bouquet & mertensie

o

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

o

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

Pomme de ris de veau dorée au sautoir,
Joujoux de topinambour demi-sel,
Artichaut crémeux rafraîchi à la menthe

OU

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

Dim sum diaphane aux champignons,
Infusion crémée de truffe & mousse de chêne

o

Entremet "nuage" du Marquis de Béchamel

o

Le chocolat des grandes personnes :
crêpe dentelle sylvestre, crème glacée "fauve"
& "custard" à l'armagnac

*

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 des 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 Labrouche, 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

