

LE
grand
MENU
hiver
printemps
2023



... 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 au jardin

Patience au goût du jour

*

Zéphyr de truffes "surprise exquisite"

o

Asperges de printemps grillées,
Hollandaise fumée aux herbes

o

Joujoux de topinambour,
Artichaut crémeux rafraichi à la menthe

o

Légumes primeurs à l'étuvée beurrée,
Graines de tournesol grillées et simples "comme un houmous",
Consommé de fanes

o

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

o

Entremets "Nuage" du Marquis de Béchamel

o

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

*

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

285 € TTC

Aux amateurs de belles plantes,
nous souhaitons offrir une partition végétale de l'esprit Eugénie,
sans viande, ni poisson.
Une succulente façon de mettre à l'honneur
le savoir-faire remarquable de nos voisins paysans.