

LE  
**grand**  
MENU  
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

Patience au goût du jour

\*

Œuf poule au caviar Oscière "muri" 300 jours,  
Fouetté de banane verte, oignon & vodka

o

Asperge des Landes, enrubannée d'ail des ours,  
Hollandaise au miso, croustilles de cochon bien né

o

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

o

Jeune pigeon sur les braises,  
foie gras brûlé au sucre, velours de cédrat,  
Petites pommes au "gratin"

*OU*

Morceaux choisis  
d'agneau de lait des Pyrénées grillé,  
Pommes louis d'or, pesto bourrache

o

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

o

Entremet "nuage" du Marquis de Béchamel

o

Arachné croquant à la cardamome,  
Grape-fruit, gentiane & café blanc

\*

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

285 € TTC

# palais enchanté

Patience au goût du jour

\*

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

o

Pannequet soyeux de crabes,  
rafraîchi au concombre & curry vert

o

Asperge des Landes, enrubannée d'ail des ours,  
Hollandaise au miso, croustilles de cochon bien né

o

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

o

Barbue ou turbot rôti.e au beurre,  
Artichaut comme à Rome, sauce "à manger"

o

Jeune pigeon sur les braises,  
Foie gras brûlé au sucre, velours de cédrat,  
Petites pommes au "gratin"

OU

Morceaux choisis  
d'Agneau de lait des Pyrénées grillé,  
Pommes louis d'or, pesto bourrache

o

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

o

Entremet "nuage" du Marquis de Béchamel

o

Arachné croquant à la cardamome,  
Grape-fruit, gentiane & café blanc

\*

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

325 TTC

# HISTOIRE naturelle

1975-2023

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 Labrousche, pour les cochons noirs de la Ferme des Vallons,  
Sandrine Darracq, pour les pigeonceaux de volière,  
Joel 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

© @lespresdeugenie  
lespresdeugenie.com

