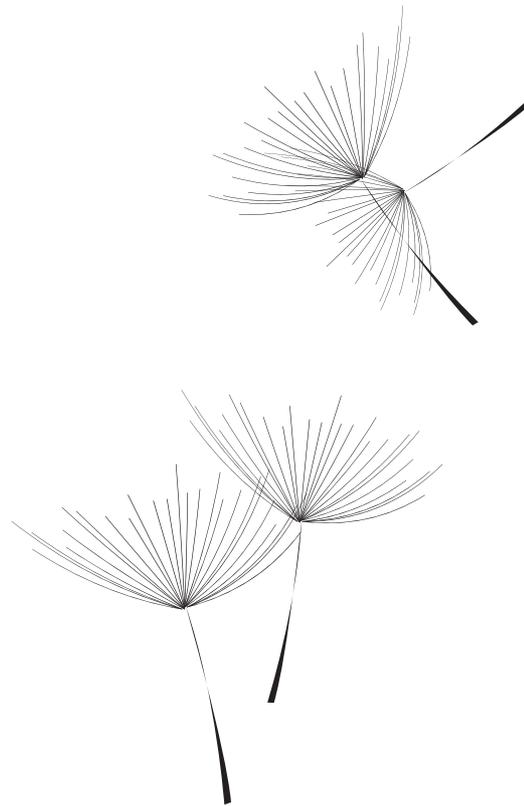


LE  
**grand**  
MENU  
été  
automne  
2023



... 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

\*

Asperge des Landes grillée aux girolles  
Marinade verveine & velours pignons

o

Oeuf poule en folie de jardin,  
Pomme de terre "joujou" au raifort

o

Zéphyr de truffes "surprise exquisite"

o

Légumes primeurs en étuvée beurrée,  
Tournesol grillé & 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

Millefeuille "au carré",  
Crème de fruits glacée à la pêche

\*

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

Aux amateurs de belles plantes,  
nous offrons 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.

285 € TTC