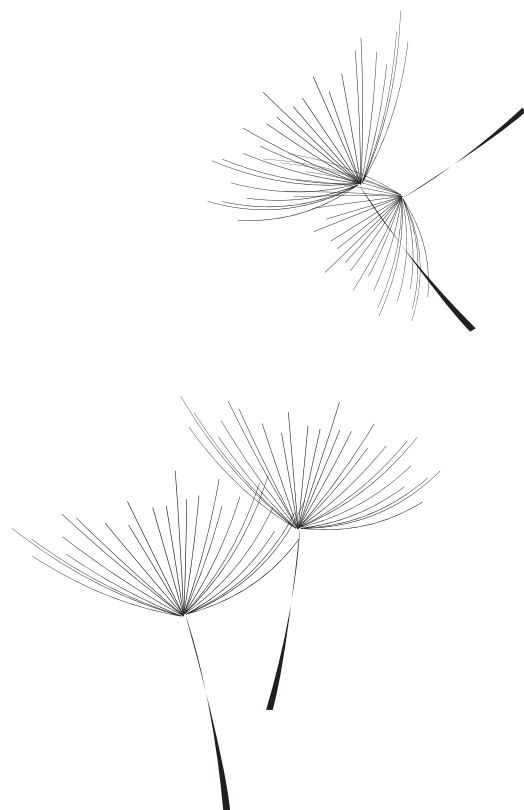


LE
grand
MENU
été
automne
2023



... 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

Patience au goût du jour

*

Œuf poule au caviar Oscietre "muri" 300 jours,
Brouillade d'oignon doux & anguille fumée

o

Pannequet soyeux de crabes,
Rafraîchi au concombre & curry vert

o

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

o

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

OU

Ris de veau doré au sautoir,
Jus "suret" d'échalote confite,
mahonnaise aux amandes

o

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

o

Entremet "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

285 € TTC

palais enchanté

Patience au goût du jour

*

Asperge des Landes grillée aux girolles
Velours pignon & lichettes de foie gras

o

Œuf poule au caviar Oscietre "mûri" 300 jours,
Brouillade d'oignon doux & anguille fumée

o

Pannequet soyeux de crabes,
rafraîchi au concombre & curry vert

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

o

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

ou

Ris de veau doré au sautoir,
Jus "suret" d'échalote confite
& mahonnaise aux amandes

o

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

o

Entremet "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

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, merlan, 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

