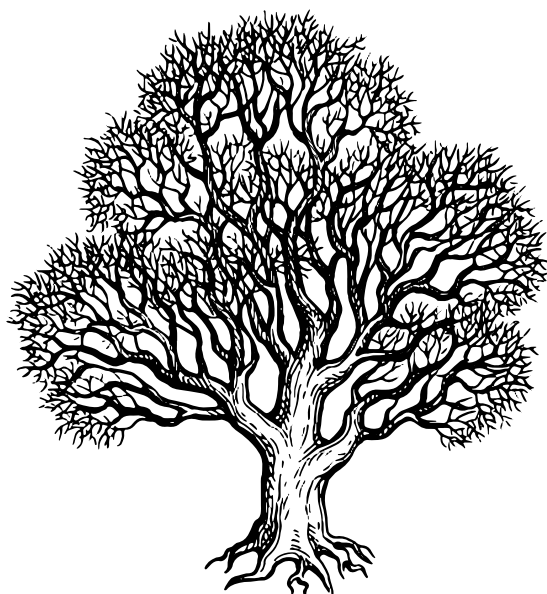


LE
grand
MENU
automne
2024



... 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



Œuf poule en folie de jardin,
Pomme soufflée

◦

Champignons "au Nid",
Toqués d'un sabayon de ferme

◦

Zéphyr de truffes "surprise exquisite"

◦

Petit ragoût d'artichaut,
Agnolotti glacé au parmesan

◦

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

◦

Jardin d'agrumes d'Eugénie,
en pain perdu soyeux

◦

Entremets "nuage" du Marquis de Béchamel



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 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.

295 € TTC