

# Les Prés d'Eugénie



Michel Guérard

Une Cuisine Naturaliste<sup>®</sup>

et... le Secret du Chef pour faire chanter sur les braises  
la cuisson des poissons, volailles, viandes et légumes.

En nos cuisines, nées sous le Premier Empire,  
la cheminée abrite, broche, grill et fumoir,  
et les jardins potagers y distillent le parfum des herbes...

“ CUISINE NATURALISTE® ”

**Le Foie Gras Cuit en Cocotte sur Fagot d’Aromates** 45 €  
Gelée de Barocco aux Epices d’Orient

**Le Zéphyr de Truffe “Surprise Exquise” en Nuage** 65 €  
sur une Délicate Crème Potagère

**L’Œuf Poule au Caviar à la Coque** 65 €  
Chaud-Froid de Pomme de Terre sous la Cendre

**Le Carpaccio de Belles Langoustines en Croquembouche Nacré,** 55 €  
Ravigote au Vin de Pomerol, Mignonnette de Poivres

**L’Oreiller Moelleux de Mousserons et de Morilles aux Asperges de Pays** 55 €  
*Une Symphonie, imaginée au Retour d’un Voyage en Chine*

**Le Merlan “Pacha” Poudré de Zestes**  
**Saveurs de Crabe et d’Oignon Roussi,** 65 €  
L’Asperge en Majesté à la Mousse de Petits Pois

**Le Meilleur du Thon Grillé “Minute” sur les Sarments de Vigne** 65 €  
Rubans de Légumes Boucanés, Bouillon au Maïs Praslin

**Le Bar de Ligne au Naturel** 65 €  
Arrosé de Fumet de Cuisson aux Simples du Jardin,  
Wok de Chou et Petites Fèves au Beurre

**Le Homard Rôti, Légèrement Fumé à la Cheminée** 70 €  
et l’Oignon Confit au Four en Compotée de Pêche

**Le Filet de Bœuf sur le Bois et sous les Feuilles** 70 €  
Jus de Viande, Jus de Raisin  
Pommes Crémeuses et Pommes Soufflées

**La Fine Toastée de Pied de Cochon, Foie de Canard et Ecrevisses** 62 €  
Salade à l’Anguille Fumée et Crème de Persil

**Le Suprême Soyeux de Caneton Rôti “à la Goutte Rosée”** 62 €  
et le Foie Gras Brûlé au Sucre et au Genièvre,  
Trois Zestes à Déguster

**La Broche de Gigot d’Agneau de Lait “pour Deux”** 62 € par personne  
Ragoût Fruité de Gros Haricots Blancs

**La Grillade de Ris de Veau à l’Olive Cassée** 65 €  
Langoustines au Lard de Pays,  
Jus aux Herbes des Chartreux et Agrumes de nos Serres

## L'École Buissonnière 165 €

**Le Foie Gras Cuit en Cocotte sur Fagot d'Aromates**  
Gelée de Barocco aux Epices d'Orient

*ou*

**Le Carpaccio de Belles Langoustines en Croquembouche Nacré,**  
Ravigote au Vin de Pomerol, Mignonnette de Poivres

•

**L'Oreiller Moelleux de Mousserons et de Morilles aux Asperges de Pays**  
*Une Symphonie, imaginée au Retour d'un Voyage en Chine*

•

**Le Meilleur du Thon Grillé "Minute" sur les Sarments de Vigne**  
Rubans de Légumes Boucanés, Bouillon au Maïs Praslin

*ou*

**La Fine Toastée de Pied de Cochon, Foie de Canard et Ecrevisses**  
Salade à l'Anguille Fumée et Crème de Persil

*ou*

**Le Filet de Bœuf sur le Bois et sous les Feuilles**  
Jus de Viande, Jus de Raisin  
Pommes Crémeuses et Pommes Soufflées

•

**Entremets et Douceurs**

## Jour de Fête 190 €

**L'Œuf Poule au Caviar à la Coque**  
Chaud-Froid de Pomme de Terre sous la Cendre

*ou*

**Le Zéphyr de Truffe "Surprise Exquise" en Nuage**  
sur une Délicate Crème Potagère

•

**L'Oreiller Moelleux de Mousserons et de Morilles aux Asperges de Pays**  
*Une Symphonie, imaginée au Retour d'un Voyage en Chine*

•

**Le Demi-Homard Rôti, Légèrement Fumé à la Cheminée**  
et l'Oignon Confit au Four en Compotée de Pêche

•

**Le Bar de Ligne au Naturel**  
Arrosé de Fumet de Cuisson aux Simples du Jardin,  
Wok de Chou et Petites Fèves au Beurre

*ou*

**Le Suprême Soyeux de Caneton Rôti "à la Goutte Rosée"**  
et le Foie Gras Brûlé au Sucre et au Genièvre,  
Trois Zestes à Déguster

*ou*

**La Grillade de Ris de Veau à l'Olive Cassée**  
Langoustine au Lard de Pays,  
Jus aux Herbes des Chartreux et Agrumes de nos Serres

•

**Entremets et Douceurs**

## LES FROMAGES

25 €

**Les Fromages de Terroir que j'aime**  
ou  
**La Petite Tourte Chaude de Roquefort aux Poires**

## ENTREMETS ET DOUCEURS

27 €

### Les Fraises et Framboises d'Eugénie :

**La Candide Tarte Feuilletée aux Fraises de Monsieur Cazade**  
Chantilly Crémeuse au Citron Râpé

**Les Fraises "Miss Dior" en Melba Exquise**  
Toquées d'un Sorbet d'Herbes

**Le Millefeuille "Comme un Palais Feuilleté", aux Framboises de Madame Sebi**  
Mousse Légère à la Vanille

### La Rhubarbe :

**Le Gâteau Mollet du Marquis de Béchamel et la Glace Fondue à la Rhubarbe**  
Un Compromis Sensuel entre Soufflé et Crème Renversée

### La Verveine :

**Le Soufflé Céleste en Chaud-Froid à la Verveine du Jardin**  
Coulis de Framboises

### Le Chocolat :

**Un Soufflé "Roulé-Boulé" de Chocolat Amer**  
Sur un Biscuit Glacé Moka  
Zestes de Citron Vert