

# Couleurs d'Automne

Fine Tarte de Maquereau aux Pommes, Fenouil Confit à la Badiane

Ou

Parmentier de Champignons au Beurre Fumé, Copeaux de Jambon à l'Os

.....

Aile de Raie au Beurre Noisette Aillé, Crème de Topinambour et Aromates

Ou

Sot-L'y-Laisse de Volaille à l'Orange, Houmous au Cumin, Carotte Laquée

.....

Laitage Onctueux aux Olives de Kalamata, Pain de Seigle Toasté

Ou

Verdurette de Pousses et Salade Potagère à l'Huile de Noix

.....

Chou au Miel et Sésame, Marmelade d'Hibiscus, Sorbet Grenade/Rose

Ou

Coing Poché au Sureau, Biscuit Noisette et Cranberry, Cotignac Glacé

**Entrée - Plat - Laitage/Salade - Dessert 38 €**

.....

**Avec Sélection de Vins 51 €**

(2 Verres de 12 Cl)

**Blanc** : AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - Château de la Jousnelinière

**Rouge** : IGP Haute Vallée du l'Aude "Les Parcelles" - Anne de Joyeuse

## Tous les Mets des Menus Peuvent Être Dégustés Individuellement

Saison à la Carte : Entrées 29€ / Plats 37€ / Desserts 14€

Couleurs d'Automne : Entrées 10€ / Plats 19€ / Fromages ou Desserts 8€

### Nos Producteurs:

- Ludovic Guillaume : Pigeonneau du Gâtinais à Ladon
- Maison Lavarenne : Fromage/Crèmerie à St Cyr en Val
- Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient
- Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle Saint Mesmin
- Damien Lepeintre : La Ferme Positive à St Cyr en Val
- Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal à Orléans
- Arnaud Lory : Les Épices Des Saveurs du Cachemire
- Maison de la Prasline Mazet à Montargis



Restaurant Eugène



www.restauranteugene.fr



restaurant\_eugene

Le prix indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris.

# Saison à la Carte

## Pour Commencer :

Cannelloni de Chair de Tourteau au Cresson, Rémoulade de Radis et Piment d'Espelette

Ou

Persillade de Joue de Lotte et Noisettes Grillées, Risotto de P de Terre au Parmesan

Ou

Déclinaison de Carottes au Curcuma, Infusion de Champignons et Copeaux de Foie Gras

## Pour Suivre :

Suprême de Bar aux Sucs de Poisson, Artichaut Violet et Crème de Yaourt à la Coriandre

Ou

Coquilles St Jacques au Céleri, Panisse Croustillante, Condiment au Persil

Ou

Viennoise de Poitrine de Pigeon, Mousseline de Potimarron, Gnocchis et Châtaignes

## Pour Finir :

Arlette de Poire au Caramel, Parfait Fève de Tonka, Glace au Sarrasin

Ou

Cœur Coulant de Mûres à la Marjolaine, Mascarpone à la Vanille

Ou

Chocolat Noir Crémeux aux Fruits de la Passion, Praliné Feuillantine au Cacao

**Entrée - Plat - Dessert 69 €**

## Salade et Fromages Travillés

Verdurette de Pousses et Salade Potagère à l'Huile de Noix - 7 €

Laitage Onctueux aux Olives de Kalamata, Pain de Seigle Toasté - 9 €

Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins - 13 €

## " Les Vins Du Moment "

	Verre 12 Cl	Bouteille 75 Cl
<b>Blanc</b> : AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - Château de la Jousselinière	7 €	34 €
<b>Blanc</b> : AOC Gaillac - Château Clément Termes 	9 €	39 €
<b>Blanc</b> : AOC Chablis "Les Vénérables" - La Chablisienne	12 €	48 €
<b>Rouge</b> : IGP Haute Vallée de l'Aude "Les Parcelles" - Anne de Joyeuse 	7 €	34 €
<b>Rouge</b> : AOC Chinon "Les Granges de la Perrière" Baudry-Dutour	9 €	39 €
<b>Rouge</b> : AOC Côtes de Provence "B" - Château Sainte Béatrice by Roubine	11 €	46 €