

Menu d'Hiver

Tarte Fine Tiède de Légumes Racines au Miel, Copeaux de Bresaola

Ou

Truite Fumée Maison aux Amandes, Avocat Acidulé et Crème d'Épinard/Basilic

.....

Épaule de Veau Braisée au Cumin Noir, Navet Confit et Moût de Raisin

Ou

Filet d'Églefin à l'Estragon, Risotto de Blé Vert aux Graines de Courge

.....

Galette de Maïs au Bleu d'Auvergne, Gel de Canneberge

Ou

Salade Maraîchère et Mélanges d'Herbes à l'Huile de Sésame

.....

Dacquoise de Chocolat au Lait, Praliné Feuilleté, Glace Vanille/Gingembre

Ou

Chantecler Sablé aux Fruits Secs, Crème Manzana et Sorbet Pomme/Cidre

Entrée - Plat - Fromage/Salade - Dessert 38 €

.....

Avec Sélection de Vins 51 €

(2 Verres de 12 Cl)

Blanc :

Rouge :

Tous les Mets des Menus Peuvent Être Dégustés Individuellement

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

Menu d'Hiver : Entrées 10€ / Plats 19€ / Fromages ou Desserts 8€

Nos Producteurs:

- Bernard et Bertrand Doussineau : Truffière des Banchets à Villermain
- Ludovic Guillaume : Pigeonneau du Gâtinais à Ladon
- Danny Ollivier : Truite Fraîche du Moulin en Villette à St Aignan le Jaillard
- Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient
- Damien Lepeintre : La Ferme Positive à St Cyr en Val
- Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle St Mesmin
- 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

Saison à la Carte

Pour Commencer :

Rosabelle Contisée à la Truffe de Beauce, Jus de Volaille Corsé Émulsioné

Ou

Croustillantes Gambas au Panais, Sifflet de Poireaux à la Noix de Cajou et Chorizo

Ou

Joue de Bœuf Snackée au Foie Gras de Canard, Persillade de Salsifis

Pour Suivre :

Carré de Cochon de Lait Rôti, Tahini de Patate Douce et Moutarde Frisée

Ou

Parmentier de Sandre aux Cèpes, Andouille de Guéméné au Verjus

Ou

Poitrine de Pigeonneau, Mousseline de Potimarron, Gnocchis au Sarrasin

Pour Finir :

Crème de Butternut Vanillée, Orange Sanguine, Glace au Pain d'Épices

Ou

Coque Meringuée à la Violette, Cœur Coulant de Mûres à la Marjolaine

Ou

Tuile Croquante à la Châtaigne, Marmelade de Poire à la Réglisse

Entrée - Plat - Dessert 69 €

Salade et Fromages Travaillés

Salade Maraîchère et Mélanges d'Herbes aux Sésames Torréfiés - 7 €

Galette de Maïs au Bleu d'Auvergne, Gel de Canneberge - 9 €

Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins - 13 €

" Les Vins Du Moment "

Verre
12 Cl

Bouteille
75 Cl

Blanc :

Blanc :

Blanc :

Rouge :

Rouge :

Rouge :