

# Saveurs Printanières

Crevettes Roses au Verjus, Tuiles Sarrasin, Crème de Chou-Fleur

Ou

Religieuse Salée, Pissalat de Tomate, Chantilly au Pesto, Jambon Cru

-----

Retour de Pêche et Légumes de Saison aux Épices, Sauce Coraline

Ou

Pintade Rôtie au Kari Gosse, Carottes des Sables à la Moutarde, Céleri Branche

-----

Saint Marcellin Affiné à l'Ail des Ours, Parfumé à la Chartreuse

Ou

Verdurette de Salade Potagère et Herbes aux Picholines

-----

Cœur de Pomme à la Framboise, Biscuit Breton, Sorbet Litchi

Ou

Souvenir d'Enfance à la Vanille, Brioche Toastée au Beurre Salé

**Entrée - Plat - Fromage/Salade - Dessert 41 €**

-----

**Avec Sélection de Vins 55 €**

(2 Verres de 12 Cl)

**Blanc :** IGP Pays d'Oc Mauzac "Rhabdodon Priscus" Anne de Joyeuse

**Rouge :** AOC Reuilly "Tradition" Domaine Cordaillat

## Tous les Mets des Menus Peuvent Être Dégustés Individuellement

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

Saveurs Printanières : Entrées 10€ / Plats 21€ / Desserts 9€

### Nos Producteurs:

- Sylvie Beaulieu et Sébastien Bourgoïn : Asperges de Cléry St André
- Damien Lepeintre : La Ferme Positive à St Cyr en Val
- Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle St Mesmin
- Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient
- La Ferme de Luteau : Volaille Fermière à Beaune-la-Rolande
- Maison Lavarenne (Fromage / Crèmerie) à St Cyr en Val
- Martin Pouret : Vinaigre et Moutarde d'Orléans
- 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](http://www.restauranteugene.fr)



[restaurant\\_eugene](https://www.instagram.com/restaurant_eugene)

# Saison à la Carte

## *Pour Commencer :*

Asperges Blanches en Chutney, Sabayon Safrané et Noisettes Torréfiées

Ou

Crèmeux de Tourteaux à la Bergamote, Jus de Crustacés, Moelleux Tom' Aioli

Ou

Pastilla de Canard Confit aux Fèves, Foie Gras aux Amandes et Cranberry

## *Pour Suivre :*

Aiguillette de St Pierre, Primavera de Légumes à l'Estragon, Sucrs d'Échalotes

Ou

Canon d'Agneau Fumé et Persillade de Ris, Patate Douce au Curry et Blettes

Ou

Lieu Jaune au Pesto de Roquette, Plancha de Couteaux et P de Terre de Noirmoutier

## *Pour Finir :*

Praliné Pistache au Chocolat Blanc, Laitage Acha et Pomelos

Ou

Cannolo de Fraise-Kiwi à l'Amande Amère, Verveine Citron Givrée

Ou

Fraîcheur de Mangue/Passion au Lait de Coco, Arlette Feuilletée Caramélisée

**Entrée - Plat - Dessert 69 €**

## Salade et Fromages Travillés

Verdurette de Salade Potagère et Herbes aux Picholines - 7 €

Saint Marcellin Affiné à l'Ail des Ours, Parfumé à la Chartreuse - 11 €

Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins - 14 €

## " Les Vins Du Moment "

	Verre 12 Cl	Bouteille 75 Cl
<b>Blanc :</b> IGP Pays d'Oc Mauzac "Rhabdodon Priscus" Anne de Joyeuse	7 €	32 €
<b>Blanc :</b> AOC Côtes du Roussillon "Cabirau" La Grande Cuvée Lafage	11 €	41 €
<b>Blanc :</b> IGP Collines Rhodaniennes Viognier "Les Contours de Deponcins" François Villard	14 €	53 €
<b>Rouge :</b> AOC Reuilly "Tradition" Domaine Cordaillat	7 €	32 €
<b>Rouge :</b> IGP Côtes Catalanes "Nicolas" Lafage	9 €	38 €
<b>Rouge :</b> IGP Haute Vallée de l'Aude "Pinot Noir" Les Parcelles	12 €	53 €

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