

Clin d'Œil Méridional

Entrée - Plat - Fromage/Salade - Dessert

41 €

Sablé de Truite Fumée à l'Encre de Seiche, Bavaroise et Œufs Marinés

Ou

Tataki de Bœuf aux Épices, Fraîcheur de Courgette et Buffala à la Menthe

Snacké de Bonite au Jus, Bulbe de Fenouil, Condiment de Citron Noir

Ou

Braisé d'Agneau au Ras-el-Hanout, Caponata Sicilienne au Lait Fermenté

Feta en Persillade de Noisette, Betteraves Multicolores

Ou

Verdurette de Mesclun à la Tomate Séchée, Parfumée au Basilic

Douceur de Ricotta aux Agrumes, Fruits Rouges de Saison

Ou

Liégeois de Mangue/Passion au Lait de Coco, Arlette à la Cassonade

Sélection de Vins

(2 Verres de 12 Cl)

14 €

Blanc :

AOC Vouvray - Marc Brédif

Rouge :

AOC Saumur Champigny "Beauregard" - Baron Briare

Tous les Mets des Menus Peuvent Être Dégustés Individuellement

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

Clin d'Œil Méridional : Entrées 10€ / Plats 21€ / Desserts 9€

Nos Producteurs:

- - Danny, Patricia et Leslie Olivier : Éleveur de Truite St Aignan le Jaillard
- - Damien Lepeintre : La Ferme Positive à St Cyr en Val
- - Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle St Mesmin
- - 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



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

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

Saison à la Carte

Entrée - Plat - Dessert

69 €

Pour Commencer :

Tartare de Daurade Royale à la Poutargue, Crème de Chou-Fleur au Combava

Ou

Pastilla de Canard aux Fèves, Foie Gras aux Amandes et Cranberries

Pour Suivre :

Turbot ou Barbue de Pêche, Tarte Fine de Petit Pois, Béarnaise Iodée

Ou

Longe de Veau et Cannelloni de Tomate aux Herbes, Pickles de Figues Vertes

Pour Finir :

Nage de Pêche à la Verveine, Sorbet Concombre / Pomme / Oseille

Ou

Pavlova de Framboise au Crèmeux d'Estragon, Mascarpone Vanillée

Sélection de Vins

(2 Verres de 12 Cl)

21 €

Salade et Fromages Travillés

Verdurette de Mesclun à la Tomate Séchée, Parfumée au Basilic - 7 €

Feta en Persillade de Noisette, Betteraves Multicolores - 11 €

Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins - 14 €

Menu Découverte

(Disponible Uniquement pour l'Ensemble de la Table)

83 €

En 5 Séquences

" Les Vins Du Moment "

Blanc : AOC Touraine Oisly "La Grande Brosse" - Raphaël Midoir 

Verre
12 Cl

9 €

Bouteille
75 Cl

41 €

Blanc : VDF Romorantin - Domaine National de Chambord 

11 €

53 €

Rosé : AOC Chinon "Marie Justine" - Baudry Dutour

7 €

32 €

Rouge : AOC Touraine Côt "L'Élixir" - Raphaël Midoir

8 €

35 €

Rouge : AOC Cheverny - Domaine National de Chambord 

14 €

59 €