

Couleurs D'Automne

Entrée - Plat - Fromage/Salade - Dessert

43 €

Canard Fumé Maison, Navets Laqués au Vin de Sureau, Potimarron et Raisin Frais

Ou

Filet de Rouget Grillé aux Amandes, Griottes et Fèves à l'Huile de Citron

Paleron de Bœuf Snacké au Jus, Panais au Beurre d'Estragon et Anchois

Ou

Dos de Cabillaud Nacré, Brandade au Ras El-Hanout, Pomme Granny

Copeaux de Comté et Oignons Confits, Crème de Champignons au Persil

Ou

Verdurette de Salades Potagères et Pousses aux Cerneaux de Noix

Ganache ChocoLait, Tuile Croquante et Praliné Coco/Malibu

Ou

Poire Pochée aux Agrumes, Sorbet Comice à la Mélisse, Perles de Caviar Acidulées

Sélection de Vins

14 €

(2 Verres de 12 Cl)

Blanc : AOC Pinot Blanc "Les Princes Abbés" - Domaines Schlumberger

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

Tous les Mets des Menus Peuvent Être Dégustés Individuellement

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

Couleurs d'Automne : Entrées 12€ / Plats 21€ / Desserts 10€

Nos Producteurs:

- - 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 :

Raviole et Morilles Farcies aux Poti-marrons, Émulsion à la Fève de Tonka

Ou

Volaille Fermière et Langoustines Marinées aux Kumquats, Escortées de Betteraves Rouges

Pour Suivre :

Suprême de Bar aux Couteaux et Coques, Tarte Fine de Pissalat, Fenouil à l'Estragon

Ou

Carré de Porcelet Rôti, Fricassée d'Automne, Cromesquis de P de Terre, Ail Noir

Pour Finir :

Parfait à la Vanille Caramélisé et Streusel, Riz au Lait, Arlette Croustillante

Ou

Financier de Mandarine aux Céréales, Crèmeux Noisettes et Prune au Miel

Sélection de Vins

(2 Verres de 12 Cl)

21 €

Salade et Fromages Travaillés

Verdurette de Salades Potagères et Pousses aux Cerneaux de Noix - 7 €

Copeaux de Comté et Oignons Confits, Crème de Champignons au Persil - 11 €

Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins - 14 €

Menu Découverte

(Pour l'Ensemble de la Table Jusqu'à 13H00 et 21H00)

83 €

En 5 Séquences

" Les Vins Du Moment "

	Verre 12 Cl	Bouteille 75 Cl
Blanc : AOC Reuilly "Tradition" - Domaine Cordailat 	9 €	32 €
Blanc : AOC Montagny 1er Cru "Montcuchot" - Vignerons de Buxy	12 €	48 €
Rosé : AOC Côtes du Roussillon "Gallica" - Lafage	9 €	39 €
Rouge : AOC Chinon "Granges de la Perrière" - Baudry Dutour	11 €	43 €
Rouge : AOC Pernand Vergelesses - Dubreuil Fontaine	16 €	64 €