

# Clin D'Œil Méridional

Filet de Maquereau à l'Huile de Basilic, Fine Ratatouille et Socca

Ou

Barigoule d'Artichaut et Lomo Noir de Bigorre, Carottes Multicolores au Curry

.....

Rascasse en Tempura d'Hibiscus, Suc de Fenouil, Condiment Aigre-doux

Ou

Grémolata de Picanha de Veau, Tomates et Poivrons Gratinés à l'Halloumi

.....

Verdurette de Mesclun et Picholines, Graines de Tournesol Torréfiées

Ou

Noisette de Chèvre Frais Fumé et Romarin, Tuile Craquante au Miel Fleuri

.....

Déclinaison d'Abricots Acidulés, Biscuits aux Amandes et Coriandre

Ou

Crème de Lin dans Tous Ses Éclats, Ganache Dulcey à la Fleur de Sel

**Entrée - Plat - Fromage/Salade - Dessert 37 €**

.....

**Avec Sélection de Vins 49 €**

**Blanc** : IGP Pays D'Oc "Extrait De Romarion" Viognier - Les Vignerons D'Ensédune

**Rouge** : AOC Touraine Gamay "Les Pierres Blanches" - Domaine Daridan

## Tous les Mets des Menus Peuvent Être Dégustés Individuellement

Saison à la Carte : Entrées 28€ / Plats 37€ / Desserts 14€

Clin D'Œil Méridional : Entrées 9€ / Plats 19€ / Fromages ou Desserts 8€

## Nos Producteurs:

- - Thomas Dherbecourt : Loiret Escargots à Olivet
- - Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient
- - Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle Saint Mesmin
- - Damien Lepeintre : La Fermé Positive à Fleury les Aubrais
- - Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal
- - Arnaud Lory : Les 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 :*

Fraîcheur de Tourteau au Poivre de Cubèbe, Espouma de Pomelos et Citron Vert  
Ou

Cressonnière de Cagouilles au Pecorino, Grecque de Champignons en Persillade  
Ou

Tataki de Bœuf aux Épices, Légumes d'Été Croquants aux Noix de Cajou

## *Pour Suivre :*

Pagre Rose de Pêche, Beignets de Fleur de Courgette et Bouillon de Langoustines  
Ou

Ris de Veau aux Granny Smith, Pomme de Terre Confite et Asperges Vertes  
Ou

Carré de Cochon Ibérique, Daïkon Caramélisé au Porto / Sésame

## *Pour Finir :*

Pêche Marinée à la Verveine, Mini Savarin au Thym Citronné  
Ou

Framboises et Yuzu à la Burrata, Pesto de Menthe aux Amandes  
Ou

Chocolat Grand Cru Équatorial, Crèmeux Léger aux Gavottes Croustillantes  
(Pour votre Plaisir, un Verre de Rouge Moelleux 6€)

**Entrée - Plat - Dessert 68 €**

## Salade et Fromages Travillés

Verdurette de Mesclun et Picholines, Graines de Tournesol Torréfiées - 7€

Chèvre Frais Fumé et Romarin, Tuile Craquante au Miel Fleuri - 9€

Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins - 11€

## " Les Vins Du Moment "

		<b>Verre 12 Cl</b>	<b>Bouteille 75 Cl</b>
<b>Blanc</b> : AOC Cour Cheverny "L'Inspiration"	Domaine Daridan	9 €	49 €
<b>Blanc</b> : AOC Bourgogne Saint Bris "Fye Gris"	Domaine Bersan	11 €	53 €
<b>Rouge</b> : AOC Cheverny "Gabin"	Domaine Daridan	9 €	45 €
<b>Rouge</b> : AOC Saint Mont "Le Faîte"	Producteurs Plaimont	10 €	47 €