

LES JARDINS D'ÉPICURE

Une carte signée par le Chef Matthieu Seebacher

LES MENUS

MENU ÉPICURIEN

79€

Le Chef vous propose une valse de saveurs, déclinée en 6 services.
Deux entrées, deux plats, fromages et dessert.
(servi à l'ensemble des convives)

LE P'TIT GOURMET

20€

Élaboré avec les enfants & avec l'accord des parents.
Un plat et un dessert.

MENU SAVEURS

42€

Découvrez les saveurs du moment en détails ci-dessous.
Selon arrivages et inspirations du Chef.
Une entrée, un plat et un dessert.

SAVEURS DU MOMENT

LE MENU SAVEURS

Une entrée, un plat et un dessert au choix :

Noix de Saint-Jacques Normandes en cru et cuit,
crémeux de chou-fleur à l'huile d'argan, quinoa et algues fraîches
ou
Cappuccino de courges à l'huile de café,
mascarpone au miel du Vexin et éclats de châtaignes rôties

—
Filet de rascasse rôti sur la peau, fenouil braisé au safran et Pastis,
écume de pomme de terre comme une sauce rouille
ou
Effiloché d'agneau fondant en tempura de curry noir,
carottes des sables laquées au miel et cumin, falafel et chermoula

—
Choux craquelin à la vanille et ganache montée pistache
ou
Biscuit roulé, compotée de poire Williams et crème légère au caramel

UNE CARTE SIGNÉ PAR LE CHEF *MATTHIEU SEEBACHER*

Prix nets par personne. Aucun supplément au titre du Service n'est dû. Si en raison du marché, un plat s'avérerait manquant, nous vous prions de ne pas nous en tenir rigueur.

ENTRÉES

RAVIOLES DE FOIE GRAS	28€
Pochées au bouillon de poule, parfumées au gingembre et citron noir d'Iran	
BLANC MANGER DE BAR	24€
Rafraîchi aux agrumes, écrasé d'avocat à l'huile de café et amande fraîche	
NOIX DE SAINT JACQUES NORMANDES	21€
En cru et cuit, crémeux de chou-fleur à l'huile d'argan, quinoa et algues fraîches	
CAPPUCCINO DE COURGES	17€
À l'huile de café, mascarpone au miel du Vexin et éclats de châtaignes rôties	

POISSONS

FILET DE TURBOT	42€
Confit à la verveine, risotto crémeux au champagne & cèpe, fumet monté au beurre salé	
NOIX DE SAINT JACQUES	38€
Nacrées au beurre de vanille, déclinaison autour de la courge & salade de pissenlit jaune	
FILET DE RASCASSE RÔTI	28€
Fenouil braisé au safran et Pastis, écume de pomme de terre comme une sauce rouille	

VIANDES

RIS DE VEAU CROUSTILLANT	44€
Cuit au beurre moussieux & ail fumé, étuvée de morilles au Tio Pepe, chou kale & figue	
CÔTE DE VEAU	(PRIX/PERSONNE) 42€
Pour deux personnes, cuite à basse température puis rôtie au thym citron, purée fine à la truffe noire, fèves et girolles au jus.	
FILET DE BŒUF NORMAND	40€
Sucrine braisée et lard de Colonnata, panais rôti au beurre d'herbes	
EFFILOCHÉ D'AGNEAU FONDANT	29€
En tempura de curry noir, carottes des sables laquées au miel et cumin, falafel et chermoula (Toutes nos viandes sont d'origine française et communauté européenne)	

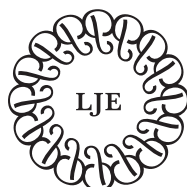
FROMAGES

CHARIOT DE FROMAGES	12€
Fromages affinés et sélectionnés par nos soins	

DESSERTS

CITRON VERT EN TROMPE L'ŒIL	20€
Ganache montée citron vert, chocolat blanc, insert marmelade de citron, menthe et citron caviar, confit rhum Havana 3 ans d'âge	
L'ANANAS VICTORIA	18€
Roti au miel épicé et fruits de la passion, brioche en pain perdu	
LE CHOCOLAT	17€
Déclinaison autour du chocolat, cœur de caramel à la fleur de sel	
CHOUX CRAQUELIN	15€
Choux craquelin à la vanille et ganache montée pistache	
BISCUIT ROULÉ	15€
Biscuit roulé, compotée de poire Williams et crème légère au caramel	

Pour permettre à notre Chef Pâtissier, Alexandre Aulard, de préparer votre dessert avec tout le soin nécessaire, nous vous invitons à le choisir en début de repas.



CETTE DEMEURE FUT BÂTIE EN 1850,
par le Général d'Empire « Guillaume, Jean-Marie
Edouard Le Pays de Bourjolly de Sermaise » (1793 -1871),
Grand Officier de la Légion d'Honneur.

Ses armes figurent sur le fronton de l'entrée principale.

Nous lui devons également les Anciennes Écuries.

Il y avait au rez-de-chaussée une poulinière, un garage
pour les voitures du Général et au premier étage les
chambres du personnel. La Bergerie, ainsi que le terrain
situé derrière celle-ci, étaient réservés aux moutons.
Le parc a conservé son tracé, voulu par le Général, à
l'exception du parking où se trouvait le potager.

Acquis fin 2013 par les nouveaux propriétaires Marie & Alex,
Les Jardins d'Épicure est désormais un Hôtel d'exception
composé de 20 Chambres et Suites, ainsi qu'un Restaurant
Gastronomique aux charmes idylliques.