

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 :

ENTRÉES

Tataki de bœuf, kimchi et soja croquant, oignons rouges en tempura au sésame
ou
Mille feuilles au Sainte Maure de Touraine et chorizo ibérique, sucrose croquante

—

PLATS

Pavé de thon, taboulé de quinoa et sauce vierge aux olives taggiasch
ou
Magret de canard laqué à la betterave, déclinaison de radis et daïkon

—

DESSERTS

Sphère légère à la vanille, insert granny smith et aneth sur un sablé breton
ou
Barre chocolat et pistache, pâte sablée au cacao et glace pistache

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

PRESSÉ DE FOIE GRAS En gelée de porto, salade de grenade à la coriandre, éclats de pain Norvégien	26€
TARTARE DE THON Au curcuma et graines de moutarde, jeunes pousses et pickels	22€
TATAKI DE BŒUF Kimchi et soja, oignons rouges en tempura au sésame	20€
SAINTE MAURE DE TOURAINE En mille feuilles et chorizo ibérique, sucrose croquante	17€

POISSONS

HOMARD BLEU Rôti au grué de cacao, semoule de céleri au citron confit, émulsion de bisque et chips de riz	42€
SAINT PIERRE Cuit sur la peau, petits pois à la française et artichaut poivrade	38€
PAVÉ DE THON Taboulé de quinoa et sauce vierge aux olives taggiasch	29€

VIANDES

RIS DE VEAU Cuit au beurre moussoux, pulpe de vitelotte, mini aubergines et poireaux grillés, jus au thym	42€
FILET DE BŒUF Saisi au poivre Timut, mousseline de carotte au gingembre, asperge verte et cresson	40€
PIGEON ROYAL Rôti sur le coffre, purée d'oignons au parmesan et légumes printaniers	36€
MAGRET DE CANARD Laqué à la betterave, déclinaison de radis et daïkon <i>(Toutes nos viandes sont d'origine française et communauté européenne)</i>	28€

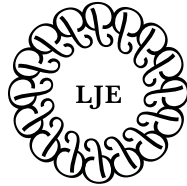
FROMAGES

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

DESSERTS

CITRON JAUNE EN TROMPE L'ŒIL Ganache au yuzu, insert marmelade de citron, menthe et citron caviar	20€
CHOCOLAT ET PISTACHE Moelleux pistache, sphère ganache montée au chocolat, insert praliné pistache et glace pistache	18€
PAVLOVA AUX FRUITS Ganache citron, meringue, brunoise de pomme, kiwi et raisin, rafraîchi à l'aneth et sorbet	17€
BARRE CHOCOLAT Barre chocolat pistache, sablé au cacao et glace pistache	15€
SPHÈRE GRANNY SMITH Mousse légère à la vanille, insert granny smith et aneth sur un sablé breton	15€

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.