

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

Palette de légumes printaniers, houmous et huile de petits pois émulsionnée
ou
Filet de maquereaux en escabèche, gelée d'eau de concombre et pomme, accra moutardé

—

PLATS

Filet de daurade royale cuit à l'unilatérale,
mousseline de choux fleur à l'huile d'argan, coulis et salade d'herbes
ou
Joues de cochon croustillante, blé vert fumé lié au jus, choux rave et asperges sauvages

—

DESSERTS

Parfait au citron vert et sa cristalline, gelée de guimauve au citron,
fraises macérées et sorbet fraise au thym citron
ou
Chocolat meringue, mousse, crémeux et glace au chocolat Guanaja 70%

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	26€
En gelée de porto, salade de grenade à la coriandre, éclats de pain Norvégien	
TARTARE DE THON	22€
Au curcuma et graines de moutarde, jeunes pousses et pickels	
LÉGUMES PRINTANIERS	20€
Palette de légumes printaniers, houmous et huile de petits pois émulsionné	
MAQUEREAUX EN ESCABÈCHE	17€
Filet de maquereaux en escabèche, gelée d'eau de concombre et pomme, accra moutardé	

POISSONS

HOMARD BLEU	42€
Rôti au gruë de cacao, semoule de céleri au citron confit, émulsion de bisque et chips de riz	
SAINT PIERRE	38€
Cuit sur la peau, petits pois à la française et artichaut poivrade	
DAURADE ROYALE	29€
Filet cuit à l'unilatérale, mousseline de choux fleur à l'huile d'argan, coulis et salade d'herbes	

VIANDES

RIS DE VEAU	42€
Cuit au beurre moussoux, pulpe de vitelotte, mini aubergines et poireaux grillés, jus au thym	
FILET DE BŒUF	40€
Saisi au poivre Timut, mousseline de carotte au gingembre, asperge verte et cresson	
PIGEON ROYAL	36€
Rôti sur le coffre, purée d'oignons au parmesan et légumes printaniers	
JOUES DE COCHON	28€
Joues de cochon croustillante, blé vert fumé lié au jus, choux rave et asperges sauvages <i>(Toutes nos viandes sont d'origine française et communauté européenne)</i>	

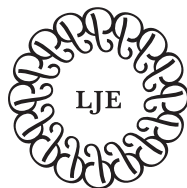
FROMAGES

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

DESSERTS

CITRON JAUNE EN TROMPE L'ŒIL	20€
Ganache au yuzu, insert marmelade de citron, menthe et citron caviar	
CHOCOLAT ET PISTACHE	18€
Moelleux pistache, sphère ganache montée au chocolat, insert praliné pistache et glace pistache	
PAVLOVA AUX FRUITS	17€
Ganache citron, meringue, brunoise de pomme, kiwi et raisin, rafraîchi à l'aneth et sorbet	
PARFAIT AU CITRON VERT	15€
Cristalline, gelée de guimauve au citron, fraises macérées et sorbet fraise au thym citron	
CHOCOLAT MERINGUE	15€
Chocolat meringue, mousse, crémeux et glace au chocolat Guanaja 70%	

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.