



LES JARDINS D'ÉPICURE

Automne

Une carte signée par le Chef Matthieu Seebacher

— • LES MENUS • —

MENU ÉPICURIEN

Le Chef vous propose une valse de saveurs,
déclinée en 6 services :
Deux entrées, deux plats, fromages et dessert.

79

LE P'TIT GOURMET

Élaboré avec les enfants & avec l'accord des parents, le
Chef vous propose :
Un plat et un dessert.

20

— • ENTRÉES • —

LE FOIE GRAS 22

Pressé de foie gras en gelée de pomme
et coing, crumble de pain d'épices,
sphère pomme coing et sa tuile

LA SAINT JACQUES 20

Saint-Jacques en deux façons, purée de
potimarron et ses fruits secs torréfiés

L'ŒUF PARFAIT 18

Crèmeux de champignons, œuf parfait,
nuage de lard et beaufort

— • POISSONS • —

LE TURBOT 37

Filet de turbot, salsifis glacés au fumet,
purée de topinambour, mandarine et
grains de caviar

LA DAURADE 29

Daurade royale, palet de butternut
et enoki grillé, bouillon curry, coco et
galanga



— • VIANDES • —

LE BŒUF 38

Filet de bœuf français rôti, sucrine
braisée à l'extraction de betterave et
fine mousseline au beurre persillé

LA PINTADE 28

Suprême de pintade cuit à basse
température, déclinaison de légumes
d'automne et jus corsé à l'huile de
noisette

*Toutes nos viandes sont d'origine française et
communauté européenne.*

— • DESSERTS • —

LE CITRON 20

Citron jaune en trompe l'œil, ganache
au yuzu, insert marmelade de citron,
menthe et citron caviar

LE BABA 17

Baba érable, crème de marron et
chantilly, bonbon châtaigne en trompe
l'œil

L'EXOTIQUE 15

Dôme vanille, insert ananas, passion et
combawa, tuile chocolat blanc

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.