



LES JARDINS D'ÉPICURE

Une carte signée par le Chef Matthieu Sebacher

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

Emietté de tourteau servi en carapace, guacamole acidulé
et radis daïkon mariné
ou
Asperges blanches juste cuites, vieux parmesan, jambon bellota,
œuf parfait et émulsion au lard de Colonata

—

PLATS

Pavé de saumon cuit sur la peau, poêlée de légumes wok
et shitaké, émulsion ponzu
ou
Noix de veau grillée, mousseline de patate douce
et polenta croustillante aux pequillos

—

DESSERTS

Paris Brest revisité, éclats de noix de pécan
ou
Fraîche déclinaison autour de la pastèque et de la groseille

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	22€
Pressé de foie gras mi- cuit, rhubarbe et fruits rouges en condiments, brioche toastée	
LANGOUSTINES RÔTIES	19€
Crèmeux de cresson, pickels et mousse de raifort	
EMIETTÉ DE TOURTEAU	18€
Servi en carapace, guacamole acidulé et radis daïkon mariné	
ASPERGES BLANCHES	17€
Juste cuites, vieux parmesan, jambon bellota, œuf parfait et émulsion au lard de Colonata	

POISSONS

FILET DE BARBUE	37€
Asperges blanches glacées, ail des ours et jeunes pousses d'épinard, sauce mousseline à la bergamote	
FILET DE ROUGET	34€
Glacé au jus de tête, risotto comme une paëlla, émulsion safranée	
PAVÉ DE SAUMON	27€
Cuit sur la peau, poêlée de légumes wok et shitaké, émulsion ponzu	

VIANDES

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

RIS DE VEAU CUIT AU BEURRE NOISETTE	38€
Perles de blettes farcies au chèvre frais, pommes dauphines	
FILET DE BŒUF FRANÇAIS AU SAUTOIR	36€
Purée fine au beurre salé et mini légumes grillés, jus corsé à l'ail confit	
SELLE D'AGNEAU ROULÉE AUX HERBES	34€
Mousseline de carottes rôties, petits légumes et sauce chimichurri	
NOIX DE VEAU GRILLÉE	29€
Mousseline de patate douce et polenta croustillante aux pequillos	

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	
CIGARE EN TROMPE L'ŒIL	18€
Crèmeux chocolat au lait, insert praliné amande noisette et glace au lait d'amandes	
BOUDDHA	18€
Meringue, riz au lait, carpaccio de main de bouddha et citron caviar	
PARIS BREST	17€
Paris Brest revisité, éclats de noix de pécan	
FRAICHE	15€
Déclinaison autour de la pastèque et de la groseille	

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.