



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

45€

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

Le pâté en croûte du moment
Sucrine croquante et confiture de cerises griottes Alain Millat
ou
Les sardines Marinées
Façon basquaise, rafraichies au basilic et petits croûtons au beurre persillé

—

PLATS

Le dos de cabillaud
Laqué à la chermoula, fenouil braisé au pastis et zestes d'agrumes, salade croquante à la grenade
ou
Le suprême de volaille de Challans
Cuit en basse température, céleri fondant et croquant sauce poulette à l'estragon

—

DESSERTS

Le Pavlova
Aux agrumes, fruit de la passion et tuile
ou
Le chocolat
Ganache et pâte sucrée chocolat, riz soufflé et caramel, streusel cacao

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

| | |
|--|-----|
| HOMARD BLEU En raviole ouverte, bouchon de vitelotte et capuccino de carapaces | 27€ |
| FOIE GRAS Mi cuit, déclinaison autour de la figue | 22€ |
| HUITRES GILLARDEAU Poireau brûlé juste tiédi au beurre d'algue Bordier et émulsion | 22€ |

POISSONS

| | |
|--|-----|
| SAINT PIERRE Cannelloni de champignons de saison, pommes fondantes émulsion forestière | 39€ |
| BAR Rôti sur la peau, palet de butternut fondant, potimarron cru et cuit, vinaigrette vanille et citron vert | 35€ |
| POULPE Confit à l'huile de thym, conchiglioni farcis d'une ratatouille automnale et courgette croquante | 29€ |

VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origine française et communauté européenne

| | |
|---|-----|
| RIS DE VEAU Cuit au beurre mousseux, salsifis glacés à la truffe noire et topinambour | 39€ |
| FILET DE BŒUF Raviole de rattes à la moelle, cébette thaï poêlée au beurre | 36€ |
| CANETTE Laquée au vin chaud, poire pochée et panais rôti | 29€ |

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 | 22€ |
| LE CIGARE Crémeux chocolat au lait, insert praliné amande noisette et glace au lait d'amandes | 19€ |
| LE PARIS BREST REVISITÉ aux éclats de noix de pécan | 18€ |

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.