



LES JARDINS D'ÉPICURE

Une carte signée par le Chef Matthieu Sebacher

LES MENUS

MENU ÉPICURIEN

82€

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

L'escargot et le couteau

En fricassée, crémeux d'haricots Tarbais, émulsion d'ail rose

ou

La burrata

Légumes grillés et marinés, pesto de roquette et noisettes torréfiées

—

PLATS

L'aile de raie

à la Grenobloise, embeurrée de choux vert, gnocchis persillés

ou

Le filet canette

Déclinaison de radis, pêche de vignes et groseille, sauce grand veneur

—

DESSERTS

La ganache montée et crémeux

Chocolat Valhrona, pâte sucrée et glace vanille, tuile au grué de cacao

ou

Le crumble noisette

Coing et poire, crème glacée au fromage blanc

UNE CARTE SIGNÉE 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

FOIE GRAS Mi cuit, abricot et amande amère	26€
HUITRES GILLARDEAU Poireau brûlé juste tiédi au beurre d'algue Bordier et émulsion iodée	24€
TATAKI DE FILET BŒUF Kimchi de concombre et choux chinois, bouillon au tamarin, shitake et katsuobushi	22€

POISSONS

HOMARD BRETON Sabayon d'une grecque, artichauts poivrades et oignons nouveaux caramélisés	39€
TURBOT Cuit sur l'arrête, asperges vertes, bonbons de tomate et sauce Dugléré	35€
POULPE Confit à l'huile de thym, conchiglioni farcis d'une ratatouille et courgette Croquante au basilic	32€

VIANDES

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

RIS DE VEAU Cuit au beurre moussoux, petits pois carottes revisités	40€
FILET DE BŒUF Raviole de ratte à la moelle, cébette thaï poêlée au beurre	36€
SUPREME DE VOLAILLE DE CHALLANS Perles de blettes à la ricotta, pommes Dauphines et sauce poulette	34€

FROMAGES

CHARIOT DE FROMAGES Fromages affinés et sélectionnés par nos soins	16€
--	-----

DESSERTS

CITRON JAUNE EN TROMPE L'ŒIL Ganache au yuzu, insert marmelade de citron, menthe et citron caviar	22€
LA NOISETTE Pralin forestier, crémeux chocolat Valhrona, sponge	20€
LE VACHERIN Vanille framboise et pamplemousse	19€

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.