



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

Le saumon

Confit à l'huile d'aneth, blinis au sarrasin et sauce gravelax

ou

Le topinambour et la châtaigne

En velouté, magret fumé et nuage de lard

—

PLATS

La gambas

Rôtie, purée de potimarron et panais grillé, salade amère à l'huile de vanille

ou

La joue de bœuf

Fondante, braisée au vin, vapeur d'un aligot et tuile de beaufort

—

DESSERTS

La mousse au chocolat dulcèy

Et son glaçage, sphère amande noisette

ou

L'orange et la clémentine

Biscuit moelleux, glace vanille et tuile à l'orange

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

LA LANGOUSTINE	27€
Sur une fine tarte aux champignons de saison, pralin de noix et cèpes	
LE DUO DE FOIE GRAS	26€
Poêlé aux épices, chutney de letchi au gingembre et safran	
LE PÂTÉ EN CROUTE DE GIBIER	24€
Pommes et poires crues, cuites et marinées en condiments	

POISSONS

LE SAINT PIERRE	39€
Laqué à la mandarine, palet de patate douce fondant au curcuma et galanga, chaudrée de maïs au lait de coco	
LA SAINT JACQUES	36€
Nacrée au beurre d'algues Bordier, palourdes et coques, fine mousseline de cerfeuil tubéreux, et salicornes	

VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origine française et communauté européenne

RIS DE VEAU	39€
Caramélisé au sautoir, salsifis glacés au jus de truffe et pointe de café, choux kale en tempura et confit d'échalote	
FILET DE BŒUF FRANÇAIS	38€
Pomme röstie au topinambour, mille-feuille de gaufrettes au châtaignes et champignons du moment, crème aigrelette à l'estragon	
LA SELLE D'AGNEAU FRANÇAIS	35€
Roulée au sarrasin torréfié et poivre Voatsiperifery, risotto de fregola sarda au citron confit et pequillos, jus au piment fumé de la Vera	

FROMAGES

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

DESSERTS

CITRON JAUNE EN TROMPE L'ŒIL	22€
Ganache au yuzu, insert marmelade de citron, menthe et citron caviar	
LE CIGARE EN TOMPE L'ŒIL	20€
Ganache montée chocolat, insert pralin noisette et glace vanille	
L'ANANAS VICTORIA	19€
Ganache montée vanille et lait de coco, insert ananas et marmelade passion, émulsion piña colada	

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.