



---

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 (pour les 10 ans et moins)

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 duo d'asperges**

Juste tiédies, œuf parfait, émulsion et copeaux de vieux comté

ou

##### **Le pressé d'aile de raie**

Tartare de tomates potagères et poivrons pequillos au câpres et condiments

—

#### PLATS

##### **Le filet de rascasse et chipiron**

Risotto comme une paëlla, émulsion safrané

ou

##### **L'effiloché de lapin à la badiane**

Embeurré de choux au beurre de yuzu et noisette torréfiées

—

#### DESSERTS

##### **Le dôme mousse au chocolat**

Glaçage lait, insert praliné noisette pécan et glace vanille

ou

##### **Le « Brookies »**

Au cranberry et éclats de chocolat blanc, sorbet fruits rouges

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.

## SUGGESTIONS DU MOMENT

### ENTRÉES

- LE FOIE GRAS MI-CUIT AU CALVADOS** 26€  
Déclinaison autour de la pomme
- LE CARPACCIO DE MAIGRE ET FENOUIL** 24€  
Poutargue et caviar, choux graffiti et gel bergamote

### PLATS

- LA PÊCHE DU MOMENT** 36€  
Selon l'arrivage et l'inspiration du chef
- LA CÔTE DE BŒUF DE GALICE MATURÉE POUR 2 PERSONNES** 98€  
Fine purée de ratte du Touquet au beurre fumé Bordier, minis légumes printaniers, jus corsé à l'ail rose

### FROMAGES

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

### DESSERTS

- CITRON VERT EN TROMPE L'ŒIL** 22€  
Ganache au yuzu, insert mojito, marmelade de citron confit, menthe et citron caviar
- LE CIGARE EN TROMPE L'ŒIL** 20€  
Ganache montée chocolat, insert pralin noisette et glace vanille

*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.