



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

Les sardines marinées au basilic

Piperade basquaise et gaspacho de tomates potagères

Ou

La capponata sicilienne

Ceccina de bœuf, pesto de roquette aux amandes torréfiées, tuile au manchego

PLATS

Le pavé de lieu jaune

Mousseline de boule d'or, févettes et mini navet au citron Beldi, lait d'ail

Ou

La noix de veau

Cuite à basse température, pommes fondantes, artichaut et girolles au cresson

DESSERT

Le crémeux au chocolat

Glace vanille

Ou

Le dôme vanille

Et 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 SAUMON LABEL ROUGE FUMÉ PAR NOS SOINS** 24€
Déclinaison de condiments et blinis au sarrasin
- LE TARTARE DE FILET DE BŒUF CHAROLAIS** 26€
Au couteau façon Niçoise

PLATS

- LE BAR POUR 2 PERSONNES EN CROÛTE DE SEL** 84€
Fenouils braisés au Pastis, mousseline de choux fleur au beurre d'algue et petits pois
- LA NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE (350g)** 39€
Ecrasé de charlotte au thym citron, blettes glacées au jus et sauce chimichuri

FROMAGES

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

DESSERTS

- LE CITRON EN TROMPE L'ŒIL** 22€
Ganache au yuzu, 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.