



---

LES JARDINS D'ÉPICURE

---

Une carte signée par le Chef Alexandre Aulard

## 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 (*moins de 12 ans*)

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

##### **Velouté de champignons**

Œuf frit coulant, et chips de panais

Ou

##### **Rollmops de maquereau**

Tagliatelles de trio carottes, et mayonnaise de curry noir

#### PLATS

##### **Filet de pigeon**

Cuisse et pâtisson farcis aux topinambours

Ou

##### **Tournedos de Lotte au Lard**

Royale d'épinards et tétragone, vierge de passion

#### DESSERT

##### **Tuile Caramel**

Ganache chocolat fruits secs, kadaïf et glace vanille

Ou

##### **Tarte citron revisitée**

Sorbet citron grenade

UNE CARTE SIGNÉE PAR LE CHEF *ALEXANDRE AULARD*

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

**SAINT-JACQUES** 26€  
Cuit en trois façons, farce fine de Saint-Jacques et salade d'algues aux agrumes

**PÂTÉ EN CROÛTE** 24€  
Gibier du moment, figues et coings

### PLATS

**CARRÉ D'AGNEAU** 38€  
Conchiglionis, ratatouille de légumes d'automne

**PÊCHE DU MOMENT** 45€  
Accompagnement selon l'inspiration du Chef

### FROMAGES

**ASSORTIMENT DE FROMAGES DE CHEZ BORDIER,** 16€  
Sélectionnés par nos soins

### DESSERTS

**POMME EN TROMPE L'ŒIL** 20€  
Ganache au Manzana, insert pomme Granny Smith, marmelade concombre et aneth

**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.