



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

Pressé de Bœuf sauce gribiche,
carottes glacées et tuile de pain d'épices

Ou

Coquillages sur sa gelée
espuma de crustacé, déclinaison de betterave, mouillette au beurre d'algues maison

PLATS

Truite saumonée,
riz noir en risotto, sifflets de poireaux et son beurre blanc

Ou

Le Chapon,
ballotine farcie d'une duxelle de Champignons, et pommes dauphines

DESSERT

Bûchette croustillante au chocolat
Feuilletine, glaçage lait et glace vanille

Ou

Bûchette glacée exotique
éclats de meringue et son sorbet maison

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

SAINTE-JACQUES Cuit en trois façons, farce fine de Saint-Jacques et salade d'algues aux agrumes	26€
PÂTÉ EN CROÛTE Gibier du moment, figues et coings	24€

PLATS

CARRÉ D'AGNEAU Conchiglionis, ratatouille de légumes d'automne	38€
PÊCHE DU MOMENT Accompagnement selon l'inspiration du Chef	45€

FROMAGES

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

DESSERTS

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

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.