



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

Supions grillés et farcis à la semoule,
kimchi et siphon de choux rouges

Ou

Ravioles de champignons, noix,
tombée d'épinards et son émulsion lait d'ail

PLATS

Filet mignon accompagné de son feuilletage,
déclinaison de brocolis et jus corsé

Ou

Percbe en deux façons crue et cuite, farce fine,
sauce hollandaise agrumes et purée de vitelotte

DESSERT

Tartelette Bourdaloue
aux poires pochées à la grenade glace vanille

Ou

Spirale ganache chocolat, café, noisette
ainsi que sont moelleux chocolat, glace noisette

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

COQUE D'OURSIN	26
garnie de son oeuf parfait mousseline de pomme de terre rattes , tuile aux langues d'oursins breton	
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

CITRON EN TROMPE L'ŒIL	20
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.