



---

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

**Ceviche de saumon au lait de coco**  
tomate gingembre, avocat et mangue

Ou

**Burratina, courgette, pesto roquette basilic,**  
sauce vierge et vieux gouda

#### PLATS

**Cabillaud poché au lait, syphon de choux fleur,**  
condiments à la cacahuète, tuile de parmesan

Ou

**Magret de canard, framboise et betterave,**  
pickels d'oignon rouge et pomme de terre fondante

#### DESSERT

**Mille-feuille crème vanille**  
et compotée d'abricot et romarin, glace au fromage blanc

Ou

**Tartelette ganache chocolat noir Valhrona 67 %,**  
crème montée et praline pistache, glace à la vanille.

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

FOIE GRAS MI-CUIT	24
Rhubarbe pochée, groseille et hibiscus et son sorbet	
LANGOUSTINE RÔTIE AU ROMARIN ET CITRON	26
Farce de langoustines, brunoise de céleri et mangue, granny smith, sauce aux crevettes	

### PLATS

CÔTE DE TOMAHAWK	84
Mille-feuille de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne et roulé de légumes saisonniers	
PÊCHE DU MOMENT	40
Accompagnement selon l'inspiration du Chef	

### FROMAGES

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

### DESSERTS

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.