



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

Gaspacho de tomates,
fraises et son sorbet

Ou

Ceviche d'églefin,
concombres, gingembre, citron et ses patates douces, orange et maïs

PLATS

Effiloché d'agneau,
houmous de pois chiches, choux pommés, sauce tomate

Ou

Maigre rôti, risotto d'épeautre
daïkon, poivron et son émulsion au curry vert

DESSERT

Moelleux au chocolat Valrhona,
glace vanille, glaçage au beurre de cacao et cacahuètes, accompagné de sa sauce

Ou

Charlotte aux framboises revisitée,
sorbet citron, combava

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 POUR 2 PERSONNES	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.