



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 à l'haïtienne au lait de coco,
filet de julienne, crevettes, citron, carottes, poivrons concombre

Ou

Vitello tonnato cuisson basse température au thym,
accompagné de ses fruits de capres et pickles de graine de moutarde
et son syphon aux topinambours agrémenté de sa sauce

PLATS

Bourguignon revisité avec ses légumes,
pomme de terre, carottes, oignon nouveau, tomates cerises

Ou

Omble chevalier et son riz vénéré,
petit pois frais, ainsi que son couteau mangue gingembre citron vert sauce beurre blanc

DESSERT

Savarin sirop de cannelle, citron, poire, coing,
glace vanille, glaçage au beurre de cacao et cacahuètes, accompagné de sa sauce

Ou

Tuile de feuilletage et sa ganache chocolat au lait,
accompagnée de sa glace et de son praliné noisette du piémont

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 POÊLÉES** 24
Déclinaison de butternuts et de potimarrons, vinaigrette vanille, passion, citronnelle, émulsion corail
- FOIE GRAS MI CUIT** 24
Gelée exotique, tartare ananas, passion, citron vert et son toast brioché aux 4 épices

PLATS

- SOLE EN BALLOTTINE** 40
Duxelles de champignon noisette, purée de pomme de terre aillée agrémentée de sa poêlé de champignon
- RIS DE VEAU RÔTI** 38
Crème d'oignons et son panais sous toutes ses formes, pois gourmands et jus corsé

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.