



---

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

Tataki de thon aux sésames fumé au bois,  
pousses de soja marinées, granny Smith et son sorbet yuzu coriandre.

Ou

Mille-feuille de patate douce,  
caviar d'aubergines avec son effiloché d'agneau accompagné de ses échalotes au vin rouge.

#### PLATS

Daurade royale en deux façons,  
lentilles agrémentées d'une crème de lard,  
jaune d'œuf confit au vinaigre balsamique, foccacia et coques.

Ou

Joue de bœuf confite au Grué de cacao,  
accompagnée de sa mousseline de carotte et ses mini carottes rôties aux Cumin.

#### DESSERT

Crêpe Suzette revisitée à la crème d'orange,  
agrumes et son sorbet orange-safran.

Ou

Biscuit Joconde, ganache chocolat au lait,  
quenelle de crémeux chocolat, praliné et glace pistache.

### 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 AU PORTO** 26  
Insert magret de canard séché et fumé aux épices, marmelade framboise.
- HOMARD ET ÇA RAVIOLE CUIT AU BOUILLON** 28  
Brunoise d'aubergine-mangue dans son lait de coco.

### PLATS

- SOLE EN BALLOTTINE** 40  
duxelles de trompettes, purée de pomme de terre truffée,  
poêlée de champignons et noix.
- WELLINGTON DE FILET DE BŒUF FRANÇAIS** 38  
farci aux girolles, lard de colonnata, tombée d'épinards et ail des Ours

### 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.