

Les Bories vous souhaitent une excellente année 2025

Menu du Déjeuner du 1^{er} Janvier 2025

Amuse bouche

Brouillade d'œuf à la truffe



Langoustines

Fraîcheur de quinoa, jus de crustacés en gelée



Canard en 2 façons

Mousseline de panais, sauce foie gras



Brie de Meaux truffé



Mandarine

Mousse et confit mandarine
Sorbet champagne



Mignardises

95 euros par personne (hors boissons)



*Fêtes de
Fin d'Année
2024/2025*

*Bienvenue aux Bories
sur la Terre des Bergers de Provence
et Bonnes Fêtes à Tous*

Françoise Gallen

Route de l'Abbaye de Sénanque
84220 GORDES
Téléphone : 04 90 72 00 51

Télécopie : 04 90 72 01 22
<http://www.hotellesbories.com>
E-mail : resa@hotellesbories.com



*Le Chef Erven Martin
vous propose...*

Menu de Noël

Amuse bouche
Huitre pochée,
crème citronnée et voile d'échalotes au vinaigre



Dîner

du 24

Décembre

2024

Foie Gras poêlé
Fricassée de champignons sauvages



Saint-Jacques
Fondue de poireaux, crème légère aux agrumes



Suprême de Chapon
Farci à la truffe, mousseline et gnocchis de patate douce,
jus corsé



Déjeuner

du 25

Décembre

2024

La sélection de fromage en supplément 21 euros



Notre Bûche de Noël
Tout chocolat



110 euros par personne (hors boissons)

Menu du Réveillon du Nouvel An

Amuse Bouche
Chou farci, jus végétal



Terrine de Foie Gras de Canard
Brioche feuilletée maison, confit au coing



Carpaccio de Saint-Jacques
Radis, citron caviar et caviar Oscière



Turbot
Velouté de cresson et brunoise de pommes de terre



Médaille de Veau
En cuisson douce, pressé de céleri à la truffe, jus corsé



Brie de Meaux truffé



Dans l'esprit d'un Mont-Blanc,
châtaigne, meringue



Mignardises



Champagne Philipponat Brut Royale Réserve
Vouvray Moelleux Clos du Bourg Domaine Huet 2023
Vougeot Blanc Domaine Bertagna 2022
Châteauneuf du Pape Domaine de la Durbanne 2009

▶ TENU DE SOIRÉE DE RIGUEUR ▶

315 euros par personne - Apéritif, accords Mets et Vins inclus

