

Menu Les Bories
130€

Carte blanche à nos Chefs
Pour une dégustation de 6 plats

Entrée / Poisson / Viande / Fromage / Pré-dessert / Dessert

(Menu servi à l'ensemble de la table, jusqu'à 21h00)

Menu Végétarien
80€

Velouté de Butternut
Butternut confit, pickles d'oignon rouge

Ou

Fenouil croquant
Crème wakamé et agrumes

Risotto de Petit Epeautre
Citron confit, tomates séchées

Ou

Assiette de légumes de saison

Châtaigne, Cassis et Noix de Pécan
Biscuit et mousse châtaigne, croustillant noix de pécan, gelée et sorbet cassis

Menu des petits Gourmets (5 à 12 ans)
24€

Entrée, Plat, Dessert élaboré par le Chef

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE 1169/2011) dont la liste est à disposition sur demande

Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets

Notre Chef Ewen Martin
Vous propose son menu carte
Entrée / Plat / Fromage ou Dessert 90€
Entrée / Plat / Fromage / Dessert 110€

LES ENTREES

A la carte

Le Homard Bleu Fraîcheur de quinoa, bisque en gelée	36€
Saumon et Butternut Saumon mi-cuit légèrement fumé, déclinaison de butternut 	36€
Escalope de Foie Gras de Canard Poire pochée au vin rouge, oignon confit	36€
Le Poulpe de Roche Fenouil émincé, vinaigrette parfumée aux agrumes crème montée au wakamé 	31€

LES PLATS

Le Homard breton rôti au beurre Légumes d'hiver et variés, bisque	55€
Le Loup de Méditerranée Sommités de choux-fleurs, purée de brocolis et sauce au chou rouge 	44€
La Longe de Veau en deux façons Pressé de céleri rave, sarriette	42€
La Pintade fermière d'Eyragues Chou farci, mousseline de potimarron au thym 	44€

Sublimez votre plat avec la truffe noire de Gordes 15€

Plateau de Fromages des Bories Monsieur Pellegrini : Maître affineur à Isle sur la Sorgue	22€
---	------------

LES DESSERTS

Noisette Praliné et mousse noisettes, crémeux et glace au chocolat au lait	19€
Agrumes, Pain d'Épices Pain d'épices, crémeux et émulsion orange, glace pain d'épices	19€
Châtaigne, Cassis et Noix de Pécan Biscuit et mousse châtaigne, croustillant noix de pécan, gelée et sorbet cassis	19€

Plat sans Gluten



Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets