



La Carte des Bories

Chef de Cuisine : Gregory Mirer

Les Entrées:

<i>Le Foie gras poêlé</i>	35€
<i>Croquant de poire et noisette, compotée d'oignons caramélisés</i>	
<i>Les Huîtres Gillardeau</i>	34 €
<i>Crème de Wakamé, fruits de la passion, granité de la mer</i>	
<i>La Saint-Jacques</i>	39 €
<i>A la plancha, espuma de topinambour, diamant noir, saveur cresson</i>	
<i>La Seiche et l'Asperge de Pays</i>	35 €
<i>La seiche farcie au lard de Colonnata, asperge verte croquante et sauce fumée</i>	

Les Poissons :

<i>Le loup</i>	42 €
<i>Mousseline de choux fleur, olives noires et asperge blanche</i>	
<i>La Langoustine et le Rouget</i>	43 €
<i>Navets au miel et citron vert, tombée d'épinard</i>	
<i>Le Cabillaud</i>	38 €
<i>Bouillon de roche, condiment yuzu</i>	

Les Viandes :

<i>Le Veau</i>	45 €
<i>La longe, carmine et betteraves multicolores, quinoa au pistou, jus corsé</i>	
<i>Le Bœuf</i>	49 €
<i>Le filet, cromesquis de moelle, millefeuilles de blettes de Pays et truffe, Vitelotte au romarin</i>	
<i>Le Pigeon</i>	48 €
<i>Poire farcie et confite au vin rouge du Luberon, endive braisée et céleri</i>	

*Notre pain est pétri et cuit aux Bories
Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets*

Les Fromages :

Le plateau de fromages affinés des Bories 18 €
Monsieur Vergne : Maître affineur à Nîmes.

La carte des Desserts

(A commander en début de repas)

La fraîcheur Exotique 19 €
Cœur coulant mangue, sorbet Pinacolada

Le Soufflé à la sarriette 18 €
Mini tartelette à la pomme, sorbet poire

La Pomme et l'amande 19 €
*Espuma d'amandes amères, mascarpone vanillé
Sorbet Granny Smith*

Le Chocolat Tonka 19 €
Parfait glacé vanillé, légèreté au tonka, réduction café



Menu Bories

70 €

Les Huîtres Gissardeau

Crème de Wakamé, fruits de la passion, granité de la mer

★★★★

Le Cabillaud

Bouillon de roche, condiment yuzu

★★★★

Sélection de trois fromages

Monsieur Vergne : Maître fromager

★★★★

Le Soufflé à la sarriette

Mini tartelette à la pomme, sorbet poire

Menu des petits Gourmets (5 à 12 ans)

Entrée, Plat, Dessert élaboré par le Chef

22 €

*Notre pain est pétri et cuit aux Bories
Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets*

Menu Dégustation

*Carte blanche à notre chef, Grégory Mirer, pour une dégustation de 7 plats
(Menu servi à l'ensemble de la table, jusqu'à 21h30)*

110€

Menu Découverte

La Saint-Jacques

A la plancha, espuma de topinambour, diamant noir, saveur cresson

Le Cabillaud

Bouillon de roche, condiment yuzu

Le Veau

La longe, carmine et betteraves multicolores, quinoa au pistou, jus corsé

Le plateau de fromages affinés des Bories

Monsieur Vergne : Maître affineur à Nîmes.

Le Chocolat Tonka

Parfait glacé vanillé, légèreté au tonka, réduction café

*Notre pain est pétri et cuit aux Bories
Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets*