

## **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€**

### **Fleurs de Courgette Farcies**

Ricotta, citron confit, pignons de pin

Ou

### **Tomate noire de Crimée au chalumeau**

Sorbet pesto, siphon burrata Fumée

\*\*\*\*

### **Risotto d'Epeautre**

Citron confit, tomates séchées

Ou

### **Assiette de légumes de saison**

\*\*\*\*

### **La Pomme et le Kiwi**

Déclinaison de pommes, kiwi nature, sorbet pomme kiwi

## **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**

**Terrine de Foie Gras**

Rhubarbe confite et Brioche

*Supplément 8€*

**38€**

**Fleurs de Courgette Farcies**



Ricotta, citron confit, pignons de pin

**32€**

**Tomate noire de Crimée au chalumeau**

Sorbet pesto, siphon burrata Fumée

**34€**

**Les Langoustines**



Mousseline de Patate Douce au Gingembre servie froide, gel Passion

*Supplément 8€*

**38€**

**LES POISSONS**

**La Lotte**



En cuisson douce, Pois gourmands, Fèves et chorizo

**46€**

**Maigre de Méditerranée**

Caviar d'aubergine, condiment olive, citron, gingembre

**42€**

**LES VIANDES**

**Le Filet de Bœuf Bio**

Jus de daube provençale, calamarata, olive

**44€**

**Le Cochon du Ventoux en deux façons**

Comme un Petit Pois à la Française

**42€**

**L'Agneau de Provence découpé en Salle pour deux**

Poids chiches glacés, haricots verts, houmous

*Supplément 10€*

**51€ /personnes**

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

*Prix nets*

## **Plateau de Fromages des Bories**

22€

Monsieur Vergne : Maître affineur à Nîmes

Monsieur Pellegrini : Maître affineur à Isle / Sorgue

## **Notre Cheffe Pâtissière Marion MELIN**

### **LES DESSERTS**

#### **Fraise Basilic et Yuzu**

22€

Meringue craquante, crémeux et sorbet yuzu basilic, fraise de Carpentras

#### **Chocolat Noisette Caramel**

22€

Mousse et Glace Noisette, Ganache, Feuillantine Praline

Noisette Piémont IGP

#### **Agrumes Estragon Safran de la safranière du Luberon**

22€

Crémeux bergamote, orange combava, crème estragon, sorbet safran

#### **La Pomme et le Kiwi**



22€

Déclinaison de pommes, kiwi nature, sorbet pomme kiwi



**Plat sans Gluten**

*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*