

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