

## **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€**

**Poireaux en cuisson douce**

Vinaigrette des feuilles, caviar osciète

Ou

**Les Champignons**

Siphon vin jaune, noisette

\*\*\*\*

**Risotto d'Epeautre**

Citron confit, tomates séchées

Ou

**Assiette de légumes de saison**

\*\*\*\*

**Pommes, Cidre, Sarrasin**



Rouleau de pomme, tuile, crumble

Sarrasin soufflé, sorbet cidre

## **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**

**Les Champignons**   
Siphon vin jaune, noisettes **35€**

**Poireaux en cuisson douce** **35€**  
Vinaigrette des feuilles, caviar osciètre

**Œuf bio « parfait »** **34€**  
Epinards cuits et crus, comté 18 mois

**Les Langoustines** **38€**  
Mousseline de Patate Douce au Gingembre servie froide, gel Passion  
*Supplément 8€*

**LES POISSONS**

**La Barbue**   
En cuisson douce, choux-fleurs multicolores **46€**

**La Daurade Sauvage** **42€**  
Gnocchi de patate douce, beurre nantais aux agrumes

**LES VIANDES**

**La Selle de Veau** **44€**  
En deux Façons, Sarrasin, Crème de maïs

**La Canette**   
Autour de la Carotte, Jus parfumé **42€**

**Carré d'Agneau de Provence** **46€**  
Déclinaison de céleri  
*Supplément 8€*

*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

**Mandarine, Marron** 22€  
Comme une omelette norvégienne, noix de pecan caramélisées,  
Crème brûlée mandarine, Emulsion marron

**Chocolat Noisette Caramel** 22€  
Mousse et Glace Noisette, ganache, feuillantine praline  
Noisette Piémont IGP

**Agrumes, Huile d'olive** 22€  
Agrumes frais, gelée pamplemousse,  
Jus d'agrumes chaud, glace huile d'olive

**Pommes, Cidre, Sarrasin**  22€  
Rouleau de pomme, tuile, crumble  
Sarrasin soufflé, sorbet cidre



**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*