

Les Bories vous souhaitent une excellente année 2024

Menu du Déjeuner du 1^{er} Janvier 2024

Amuse bouche



Les Langoustines

Rouleau de feuille de blettes aux légumes croquants.
Vinaigrette de crustacés



Le Suprême de Pintade fermière,

Foie gras de canard poêlé
Pressé de légumes de saison



Le Brie de Meaux truffé



Le Citron de Provence,

En différentes textures, vanille tahitensis

95 euros par personne (hors boissons)



*Fêtes de
Fin d'Année
2023/2024*

*Bienvenue aux Bories
sur la Terre des Bergers de Provence
et Bonnes Fêtes à Tous*

Françoise Gallen

Route de l'Abbaye de Sénanque
84220 GORDES
Téléphone : 04 90 72 00 51

Télécopie : 04 90 72 01 22
<http://www.hotellesbories.com>
E-mail : resa@hotellesbories.com

*Le Chef Erwen Martin
vous propose...*

Menu de Noël

Amuse bouche

Escargot de Roussillon, mousse ailée

Dîner

du 24

Décembre

2023

L'Escalope de Foie Gras poêlée

Purée de panais, oignons frits

Les Saint-Jacques

Mousseline de butternut à la vanille

Le Pigeon en 2 façons

Le filet rôti, la cuisse en chou farci,
Chips et purée de topinambours, jus aux airelles

Fromage de Noël

Le Chariot de Bûches

110 euros par personne (hors boissons)

Menu du Réveillon du Nouvel An

Amuse Bouche

Truite marinée, crème montée aux algues, œufs de truite

La Terrine de Foie Gras de Canard,

Marmelade d'orange, tuile cacao

Le Homard Bleu,

Fenouil croquant et fondant, sauce émulsionnée froide au Yuzu

Le Bar Sauvage et Caviar Oscietre

Bisque de crustacés, poireau brûlé

Le Filet de Chevreuil

Purée de pommes de terre à la truffe. Jus Corsé

Brie de Meaux truffé

Le Chocolat, Noisette, Truffes

▶ TENUE DE SOIRÉE DE RIGUEUR ▶

310 euros par personne - Apéritif, accords Mets et Vins inclus :

Champagne Philipponat Brut Royal

Vouvray Moelleux Vincent Foreau 2017

Châteauneuf du Pape Blanc Domaine de Beurenard 2022

Chassagne Montrachet Rouge Domaine Olivier Leflaive 2018

Champagne Ayala Brut Rosé Majeur