

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€

Les Fleurs de Courgettes

Basilic, pignons de pin et ricotta



Ou

Tomate noire de Crimée

A la flamme, sorbet tomate, mozzarella givrée

Risotto de Petit Epeautre

Citron confit, tomates séchées

Ou

Assiette de légumes de saison

Citron Jaune

Ganache montée et gelée citron, Sorbet citron jaune

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

Tomate noire de Crimée	35€
A la flamme, sorbet tomate, mozzarella givrée	
Escalope de Foie Gras de Canard	35€
Melon de Provence cuit et cru, Porto, Noisettes 	
La Daurade	35€
Concombre, riz noir croustillant, menthe et citron vert 	
Les Fleurs de Courgettes	35€
Basilic, pignons de pin et ricotta 	

LES PLATS

Le Loup de Mer	42€
Courgettes rôties au thym-citron, caviar d'aubergines 	
Le Rouget et la Langoustine	44€
Bouillabaisse, Fenouil confit au safran du Luberon 	
L'Agneau de Provence	44€
Haricots coco glacés, Ail noir	
Le Filet de Bœuf Bio	42€
Pommes de terre confites aux aromates, Capres 	

Plateau de Fromages des Bories	22€
Monsieur Pellegrini : Maître affineur à Isle sur la Sorgue	

LES DESSERTS

Chocolat, Noisette	19€
Mousse pralinée, noisettes caramélisées, glace, tuile et ganache choco	
Citron Jaune	19€
Ganache montée et gelée citron, Sorbet citron jaune	
Fraise, Tonka, Vanille	19€
Fraises de Provence, tartelette, glace et crème à la fève de Tonka	

Plat sans Gluten 

Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets