

## **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 Champignons**

Poêlée de champignons sauvages, croustillant aux cèpes,  
pickles de shitaké, sauce à l'ail et au persil

Ou

### **Fenouil croquant**

Crème wakamé et agrumes

\*\*\*\*

### **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**

<b>Les Champignons</b>		<b>35€</b>
Poêlée de champignons sauvages, croustillant aux cèpes, pickles de shitaké, sauce à l'ail et au persil		
<b>Le Homard Breton</b>		<b>35€</b>
Tartare à l'huile d'olive, citron vert et gingembre, radis croquants et gel de citron		
<b>Escalope de Foie Gras de Canard</b>		<b>35€</b>
Melon de Provence cuit et cru, Porto, noisettes		
<b>Le Poulpe de Roche</b>		<b>35€</b>
Fenouil émincé, vinaigrette parfumée aux agrumes crème montée au wakamé		

**LES PLATS**

<b>Le Saint Pierre</b>		<b>42€</b>
Risotto de pommes de terre, moules de bouchot		
<b>Le Loup de Méditerranée</b>		<b>44€</b>
Sommités de choux-fleurs, purée de brocolis et sauce au chou rouge		
<b>Le Cochon en 3 façons</b>		<b>44€</b>
Filet mignon, boudin et cromesquis de pied de cochon, artichaut violet, pickles d'oignons		
<b>Le Pigeon de Sarriens</b>		<b>42€</b>
Sarrasin soufflé et grillé, salade d'herbes et crème de maïs		
<b>Plateau de Fromages des Bories</b>		<b>22€</b>
Monsieur Pellegrini : Maître affineur à Isle sur la Sorgue		

**LES DESSERTS**

<b>Chocolat, Noisette</b>		<b>19€</b>
Mousse pralinée, noisettes caramélisées, glace, tuile et ganache choco		
<b>Citron Jaune</b>		<b>19€</b>
Ganache montée et gelée citron, Sorbet citron jaune		
<b>Figue, Huile d'Olive, Miel</b>		<b>19€</b>
Figue crue et cuite, tuile et mousse miel, glace et madeleine huile d'olive		

**Plat sans Gluten**



*Toutes nos viandes sont d'origine française*  
*Prix nets*