

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

Figue, Huile d'Olive, Miel

Figue crue et cuite, tuile et mousse miel, glace et madeleine huile d'olive

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

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

31€

Le Homard Breton

Tartare à l'huile d'olive, citron vert et gingembre, radis croquants et gel de citron



39€

Supplément 8€

Escalope de Foie Gras de Canard

Poire pochée au vin rouge, oignon confit

36€

Le Poulpe de Roche

Fenouil émincé, vinaigrette parfumée aux agrumes
crème montée au wakamé



31€

LES PLATS

Le Saint Pierre

Risotto de pommes de terre, moules de bouchot



46€

Le Loup de Méditerranée

Sommités de choux-fleurs, purée de brocolis et sauce au chou rouge



44€

Le Cochon en 3 façons

Filet mignon, boudin et croustis de pied de cochon, artichaut violet, pickles d'oignons

44€

Le Pigeon de Sarriens

Sarrasin soufflé et grillé, salade d'herbes et crème de maïs

47€

Plateau de Fromages des Bories

Monsieur Pellegrini : Maître affineur à Isle sur la Sorgue

22€

LES DESSERTS

Noisette

Praliné et mousse noisettes, crémeux et glace au chocolat au lait

19€

Poire, Pomme et Riz

Mousse et billes pomme poire, riz au lait

19€

Figue, Huile d'Olive, Miel

Figue crue et cuite, tuile et mousse miel, glace et madeleine huile d'olive

19€

Crêpes Flambées au Grand Marnier (pour 2 personnes)

21€ / personne

Crème glacée vanille

Plat sans Gluten



Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets