

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

Châtaigne, Cassis et Noix de Pécan

Biscuit et mousse châtaigne, croustillant noix de pécan, gelée et sorbet cassis

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	31€
Poêlée de champignons sauvages, croustillant aux cèpes, pickles de shitaké, sauce à l'ail et au persil	
Saumon et Butternut	36€
Saumon mi-cuit légèrement fumé, déclinaison de butternut 	
Escalope de Foie Gras de Canard	36€
Poire pochée au vin rouge, oignon confit	
Le Poulpe de Roche	31€
Fenouil émincé, vinaigrette parfumée aux agrumes  crème montée au wakamé	

LES PLATS

Le Homard breton rôti au beurre	55€
Légumes d'hiver et variés, bisque <i>Supplément 10€</i>	
Le Loup de Méditerranée	44€
Sommités de choux-fleurs, purée de brocolis et sauce au chou rouge 	
La Longe de Veau en deux façons	42€
Pressé de céleri rave, sarriette	
La Pintade fermière d'Eyragues	44€
Chou farci, mousseline de potimarron au thym 	

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

LES DESSERTS

Noisette	19€
Praliné et mousse noisettes, crémeux et glace au chocolat au lait	
Poire, Pomme et Riz	19€
Mousse et billes pomme poire, riz au lait	
Châtaigne, Cassis et Noix de Pécan	19€
Biscuit et mousse châtaigne, croustillant noix de pécan, gelée et sorbet cassis	
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