

*Les Bories vous souhaitent une excellente année 2025*

*Menu du Déjeuner du 1<sup>er</sup> Janvier 2025*

**Amuse bouche**  
Brouillade d'œuf à la truffe



**Langoustines**  
Fraîcheur de quinoa, jus de crustacés en gelée



**Canard en 2 façons**  
Mousseline de panais, sauce foie gras



**Brie de Meaux truffé**



**Mandarine**  
Mousse et confit mandarine  
Sorbet champagne



Mignardises

95 euros par personne (hors boissons)



*Fêtes de  
Fin d'Année  
2024/2025*

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

*Françoise Gallon*

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](mailto:resa@hotellesbories.com)

*Le Chef Erwen Martin  
vous propose...*

## *Menu de Noël*

**Amuse bouche**  
Huitre pochée,  
crème citronnée et voile d'échalotes au vinaigre



**Foie Gras poêlé**  
Fricassée de champignons sauvages



**Saint-Jacques**  
Fondue de poireaux, crème légère aux agrumes



**Suprême de Chapon**  
Farci à la truffe, mousseline et gnocchis de patate douce,  
jus corsé



**La sélection de fromage en supplément 21 euros**



**Notre Bûche de Noël**  
Tout chocolat



**110 euros par personne (hors boissons)**

## *Menu du Réveillon du Nouvel An*

**Amuse Bouche**  
Chou farci, jus végétal



**Terrine de Foie Gras de Canard**  
Brioche feuilletée maison, confit au coing



**Carpaccio de Saint-Jacques**  
Radis, citron caviar et caviar Oscietre



**Turbot**  
Velouté de cresson et brunoise de pommes de terre



**Médailillon de Veau**  
En cuisson douce, pressé de céleri à la truffe, jus corsé



**Brie de Meaux truffé**



**Dans l'esprit d'un Mont-Blanc,**  
châtaigne, meringue



**Mignardises**



Champagne Philipponat Brut Royale Réserve  
Vouvray Moelleux Clos du Bourg Domaine Huet 2023  
Vougeot Blanc Domaine Bertagna 2022  
Châteauneuf du Pape Domaine de la Durbanne 2009

► TENU E DE S O I R É E D E R I G U E U R ◄

**315 euros par personne - Apéritif, accords Mets et Vins inclus**

*Dîner*

*du 24*

*Décembre*

*2024*



*Déjeuner*

*du 25*

*Décembre*

*2024*

*Dîner*

*du 31*

*Décembre*

*2024*



Animation  
Quartet de Jazz