



Le Bistrot

Entrée / Plat / Dessert : 68 €

Entrée / Plat : 54 €

Plat / Dessert : 48 €

Les Entrées

La Terrine de foie gras 26€

Chutney et toasts

Le Velouté de Butternut et Noisettes 20€

Les Gambas en Tempura 25€

Pulpe d'Avocat et Cresson

La Truite de la Sorgue 24€

Marinée aux agrumes, fine râpée végétale, crème aux herbes

Les Plats

Le Cabillaud rôti 35€

Petit épeautre, vierge de Fenouil et Broccoletti

La Bourride des Bories 35€

Bouillon de roche safrané et pommes fondantes

La Cocotte de légumes d'Automne, sélection de notre maraîcher 28€

Le Faux Filet de bœuf "Montbéliard" façon Maître d'hôtel 35€

Pomme Purée, Salade Verte

La Poitrine de Cochon du Ventoux confite, façon Petit Salé 35€

Lentilles Vertes du Puy

La Volaille fermière 35€

En fricassée au Vin Jaune et Légumes d'Automne

Assiette de Fromages affinés des Bories 16€

Les Desserts

Tarte du Jour 16€

Profiteroles 16€

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly mascarpone

Panacotta cannelle 16€

Gelée pomme verte, brunoise pomme, crumble amande

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 Européenne. Prix nets en Euros