

Notre Chef
Vous propose son menu carte
Entrée / Plat / Fromage ou Dessert 95€
Entrée / Plat / Fromage / Dessert 115€

LES ENTREES

	A la carte
Les noix de St Jacques des côtes bretonnes	36€
Torréfaction de topinambour, cresson des fontaines	
L'Escalope de Foie Gras poêlé	36€
Poire, noisettes et shiso	
Le Thon rouge et la Seiche de Méditerranée	32€
Concombre givré, crémeux de tomate confite et anchoïade légère	

LES PLATS

La truite de l'Isle sur la Sorgue	43€
Confit à l'huile d'olive, choux pointus,	
Agrumes de Loik de Feraudy, Caviar Oscietre	
Lieu Jaune de Ligne	44€
Fenouil confit, marinière de coquillages au barbecue	
Pigeonneau de la ferme du comtat	45€
Poitrine rôtie, les cuisses confites, butternut et coing	
Le Filet de Bœuf bio rôti	50€
Gnocchis de mona-lisa, queue de bœuf confite et consommé à la truffe d'automne	
Cocotte de primeurs, sélection de notre maraîcher	32€
Plateau de Fromages des Bories	22€
La fromagerie de l'Isle à l'Isle-sur-la-Sorgue	

LES DESSERTS

Parfait glacé au caramel fumé	20€
Crèmeux chocolat lacté, agrumes et glace au thym	
Tartelette fondante au chocolat	20€
Namelaka chocolat noir, grué de cacao et glace noisette	

Plat sans Gluten



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

Menu Bories

135€

Carte blanche à notre chef, Paul Averty, pour une dégustation de 5 plats

Entrée, poisson, viande, fromage et dessert

(Menu servi à l'ensemble de la table, jusqu'à 21h00)

Menu Végétarien

75€

Les champignons

Retour de cueillette Automnale

Beau raviole et velouté

Cocotte de primeurs,

Sélection de notre maraîcher

Dessert au choix à la carte

Menu des petits Gourmets (5 à 12 ans)

24€

Entrée, Plat, Dessert élaboré par le Chef

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix nets