

Les Bories vous souhaitent une excellente année 2026

Menu du Déjeuner du 1^{er} Janvier 2026

Mise en bouche
Feuilles à feuilles de courge,
sabayon à la verveine



Homard Breton
vivifié aux agrumes



Saint Pierre rôti,
Légumes d'hiver
Jus court iodé



Brie de Meaux truffé



Poires confites et rôties,
chocolat Dulcey crémeux



Mignardises

95 euros par personne (hors boissons)



*Fêtes de
Fin d'Année
2025/2026*

*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

Le Chef Whinsley Alcouffe
vous propose...

Menu de Noël

Mise en bouche

L'Huître de Camargue pochée, poireaux vinaigrette



Ravioles de champignons,
foie gras poêlé et bouillon corsé



Le Rouget barbet nacré,
pommes fondantes au safran du Vaucluse



La Poularde de Bresse,
Truffe, céleri rave et sabayon au vin jaune



La sélection de fromage en supplément 21 euros



Le Chocolat Grand Cru



115 euros par personne (hors boissons)

Dîner

du 24

Décembre

2025



Déjeuner

du 25

Décembre

2025

Menu du Réveillon du Nouvel An

Amuse Bouche

Huître de Camargue et poireaux vinaigrette



Noix de Saint Jacques
juste saisie et caviar osciètre royal



Ormeaux confits,
criste marine et beurre blanc à la vanille



Langoustine « arlequin »,
sabayon soyeux



Filet de chevreuil rôti puis fumé au genévrier,
chou rouge, cassis et sauce Grand-veneur



Brie de Meaux truffé



Les agrumes et le poivre de timut



Mignardises



Champagne Deutz Brut classique
Sancerre Blanc Domaine Vacheron 2024
Chablis 1er Cru Vaillons Vieilles vignes Domaine Jean Dauvissat 2022
Châteauneuf du Pape Domaine des Sénéchaux 2017
Champagne Deutz Brut classique

► **TENUE DE SOIRÉE DE RIGUEUR** ◄

325 euros par personne - Apéritif, accords Mets et Vins inclus

Dîner

du 31

Décembre

2025



Animation
Quartet de Jazz