

B

Le Restaurant des Bories

Inspirée par les produits du marché, la carte de notre Chef se renouvelle chaque jour

Les Entrées

Le pâté en croûte cœur foie gras 28€

Légumes croquants

Le thon 25€

Betterave confite au sel,
marmelade de betterave

Les asperges à la vapeur 27€

Ail des ours, kumquat et poutargue,
vinaigrette à l'huile d'olive de Provence.

Les Plats

Lieu jaune de ligne 37€

Morillons, petits pois, ciboulette fumée,
sauce yuzu

Petite marmite de fruits de mer 35€

Pommes de terre confites au laurier,
safran du Luberon

Le carré de cochon du Ventoux 36€

Risotto de petit épeautre, jeunes pousses d'épinards,
sauce moutardée, cornichons et câpres

Bouillon de shiitake parfumé 30€

Tofu soyeux, jaune d'œuf confit, herbes du jardin

Assiette de Fromages affinés des Bories 16€

Les Desserts

Le Royal chocolat 16€

Biscuit croustillant, praliné noisette et mousse chocolat

L'Eclat 16€

Sablé et crémeux noisette, mousse chocolat au lait

L'Entremet framboise 16€

Mousse vanille, mousse framboise, génoise 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