



Ma philosophie aux Bories est un concept de bien-être
qui est appliqué dans toute la maison et ses jardins.
La cuisine anti-inflammatoire fait partie de ce concept
et s'inscrit naturellement dans cet univers.
Je rends hommage à Saint Firmin, le Saint patron de Gordes,
guérisseur des maladies inflammatoires.

Je vous propose de partager, le temps d'une halte, la magie du lieu.

Ennea

La Cuisine des Bories

**Une gastronomie vivante, inspirée du jardin, de la Provence et des principes de
l'alimentation anti-inflammatoire**

Aux Bories, le bien-être se vit dans chaque instant : dans la beauté des jardins, le calme du lieu, le
soin porté aux détails... et naturellement dans l'assiette.

Notre cuisine s'inspire des grands principes de l'alimentation anti-inflammatoire : des légumes et
fruits de saison, des produits méditerranéens choisis avec soin, des herbes fraîches, des épices, des
bonnes matières grasses et des cuissons respectueuses des aliments.

Sans jamais opposer plaisir et équilibre, notre approche célèbre une gastronomie généreuse,
élégante et profondément ancrée dans son territoire.

À travers chaque assiette, le Chef Nguyen Danh Cuong et la Cheffe pâtissière Ilham Moudnib
expriment une cuisine créative et vivante, où le terroir provençal et les influences asiatiques
dialoguent avec les richesses du jardin.

Une cuisine pensée pour offrir une véritable expérience de bien-être.

La carte gastronomique des Bories

Chef Danh Cuong Nguyen

A la carte ou menu entrée, plat, dessert - 95€

Inspirée par les jardins, les paysages provençaux et les grands principes de l'alimentation anti-inflammatoire, la cuisine des Bories célèbre une gastronomie généreuse où le végétal, les produits locaux, les épices et les cuissons douces trouvent naturellement leur place

Entrées

Fleur de courgette 31€

Farci au crabe de Méditerranée, Granny Smith et velouté de courgette
Supplément Caviar Oscietre de la Maison Kaviari 34€

Tataki de thon 31€

Légumes croquants, avocat, condiment de mangue et fraises des bois

Poulpe rôti 33€

Déclinaison de poivrons confits, émulsion de poivron doux
et condiment acidulé au gingembre et safran

Langoustines 36€

Rôties dans le jus de carapaces
Carottes fanes, réduction de carottes et fruit de la passion

Plats

Truite de l'Isle-sur-la-Sorgue façon « cá kho » 48€

Curcuma, condiment au tamarin, légumes du soleil et d'Asie

Suprême de volaille fermière de nos terroirs 47€

En croute de graines de lin, jus de gingembre et citron
Girolles, quinoa et poivrons confits aux herbes du jardin

Filet de lotte de Méditerranée 46€

Fenouil et tomates confites, petits pois,
Emulsion de basilic du jardin

Filet de bœuf Charolais 49€

Jus à la sarriette, aubergine fumée, condiment miso et ail noir,
Poudre d'olive noir et millefeuille de pomme de terre à la truffe

Risotto de petit épeautre de Sault et Truffe d'été 42€

Épinards, champignons sauvages, parmesan affiné



 Sélection végétarienne

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 française. Prix nets en Euros

La majorité de nos créations sont naturellement sans gluten.

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous accompagner selon vos besoins alimentaires.

Desserts par notre cheffe pâtissière Ilham Moudnib

Plateau de fromages affinés des Bories 22€

Jardin secret 22€

Granité citron menthe, framboise, pistaches torréfiées

Soleil levant 21€

Abricot rôti, Streusel amande curcuma, sorbet abricot

Nuage de chocolat 22€

Glace café, biscuit et espuma chocolat, tuile grué cacao

Menu Signature

130€

L'expression la plus complète de la cuisine des Bories. Une expérience en quatre séquences, où les produits de saison, les saveurs du jardin et les cuissons délicates composent une cuisine à la fois généreuse, raffinée et contemporaine.

Fleur de Courgette

Farci au crabe de Méditerranée, Granny Smith, velouté de courgette

Langoustines

Rôties dans le jus de carapaces
Réduction de carottes fanes et fruit de la passion

Filet de boudoir de Méditerranée

Fenouil et tomates confits, petits pois,
Émulsion de basilic du jardin

ou

Filet de bœuf Charolais

Jus à la sarriette, aubergine fumée, condiment miso et ail noir,
Poudre d'olive noir et millefeuille de pomme de terre à la truffe

Dessert au choix à la carte

 Sélection végétarienne

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 française. Prix nets en Euros

La majorité de nos créations sont naturellement sans gluten.

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous accompagner selon vos besoins alimentaires.