

## **Menu Les Bories**

**130€**

### **Carte blanche à nos Chefs Pour une dégustation de 6 plats**

Entrée / Poisson / Viande / Fromage / Pré-dessert / Dessert

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

## **Menu Végétarien**

**80€**

**Fraîcheur de Quinoa**  
Herbes fraîches et agrumes



Ou

**Cèleri Confit**  
Noisettes torréfiées, roquette

\*\*\*\*

**Risotto de Petit Epeautre**  
Citron confit, tomates séchées

Ou

**Assiette de légumes de saison**

\*\*\*\*

**Coco Carotte**

## **Menu des petits Gourmets (5 à 12 ans)**

**24€**

Entrée, Plat, Dessert élaboré par le Chef

*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*

# Notre Chef Ewen MARTIN

## Vous propose son menu carte

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert 90€

Entrée / Plat / Fromage / Dessert 110€

### LES ENTREES

A la carte

- Les Escargots de Roussillon**  35€  
Mousseline de céleri, noisettes torréfiées
- Escalope de Foie Gras de Canard** 35€  
Poêlée, compotée de rhubarbe, oignons grelots
- Carpaccio de Bar**  35€  
Fraicheur de quinoa, basilic
- Asperges de Provence**  35€  
Crème glacée à l'estragon, sauce émulsionnée acidulée

### LES POISSONS

- La Lotte**  46€  
En cuisson douce, poireaux grillés, fumet crémé
- Les Saint Jacques**  42€  
Asperges fumées, crémeux champignons

### LES VIANDES

- L'Agneau de Provence** 44€  
Selle, Petits pois croquants, oignons nouveaux
- La Volaille fermière d'Eyragues**  42€  
Blette farcie, condiment Xérès

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

**Plateau de Fromages des Bories**

**22€**

## **Notre Cheffe Pâtissière Marion MELIN**

### **LES DESSERTS**

**Chocolat, Maïs, Caramel**



Chocolat 70% de la chocolaterie de l'opéra, émulsion et glace maïs

**22€**

**Noix de coco, Carotte, Gingembre**

Mousse et crème coco, Sorbet carotte gingembre, Sablé breton

**22€**

**Citron, Rhubarbe, Vanille**

Crèmeux citron, Rhubarbe confite, Glace vanille

**22€**



**Plat sans Gluten**

*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*