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

Par notre chef Danh Cuong Nguyen

A la carte ou en menu

Entrée, plat et dessert au choix - 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 et vivante, attentive aux terroirs et aux bienfaits de chaque ingrédient.

Entrées

Noix de Saint-Jacques 31€
Céleri rave cuit dans une croute de sel et de foin, pomme verte et jus de coquillage aux agrumes

Thon rouge façon tataki 31€
Légumes croquants, guacamole et framboise

Noix de veau en cuisson douce 31€
Poireau brûlé, artichaut et sauce aux anchois et à l'ail, câprons et parmesan

Langoustines rôties 36€
Carotte fane glacée, tagetes, jus de carotte et de fruit de la passion réduit

Plats

Filet de Saint-Pierre confit aux herbes du jardin 46€
Bisque légère, riz socarrat safrané, écume de citron et curcuma

Carré d'agneau rôti 49€
Spätzle aux épinards, haricots verts, pesto au persil et son jus au thym

Filet de bœuf grillé 52€
Marmelade d'aubergine fumée aux feuilles de figuier, condiment au miso et ail noir, poudre d'olive, pommes Anna et jus corsé à la sariette

Risotto de petit épeautre de Sault 36€
Épinards, champignons, truffe d'été et 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.

Plateau de fromages affinés

Une sélection de fromages affinés avec soin au fil des saisons par la Fromagerie de l'Isle - Maison Pellegrini à l'Isle-sur-la-Sorgue. 22€

Desserts

Par notre cheffe pâtissière Ilham Moudnib

Grain de folie 21€
Mousse aérienne de riz au lait, caramel au beurre salé, glace au caramel, tuile soufflée et pop-corn de riz croustillant.

Chocolat en apesanteur 22€
Pavlova légère, nuage chocolaté, streusel au cacao et à la fleur de sel, sorbet chocolat à la crème de coco.

Belle Hélène de cristal 24€
Poire pochée à la vanille et au gingembre, glace vanille, sucre soufflé, namelaka d'amande et de chocolat, crumble au cacao et à la fleur de sel.

Menu Signature

En quatre étapes - 130€

- Proposé jusqu'à 21 heures -

Thon rouge façon tataki
Légumes croquants, guacamole et framboise

****

Langoustines rôties
Carotte fane glacée, jus de carotte et fruit de la passion réduit

****

Filet de bœuf grillé
Marmelade d'aubergine fumée aux feuilles de figuier, condiment au miso et ail noir, poudre d'olive, pommes Anna truffée et jus corsé à la sariette

ou

Retour de pêche (selon arrivage)
Bisque légère, riz soccarat, écume de citron et curcuma

****

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.