



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

Carpaccio de poulpe	30€
Agrumes et coulis de poivron au gingembre	
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

Carré de cochon du Ventoux	46€
Spätzle aux épinards, haricots verts, pesto au persil et son jus au thym	
Retour de pêche (selon arrivage)	46€
Bisque légère, riz socarrat safrané, écume de citron et curcuma	
Filet de bœuf grillé	52€
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 sarriette	
Risotto de petit épeautre de Sault	40€
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

Soleil levant 21€
Abricot rôti, yaourt et streusel à l'amande et au curcuma, sorbet à l'abricot

Jardin secret 22€
Déclinaison de framboise, granité citron menthe et pistaches torréfiées

Nuage de chocolat 22€
Glace au café, biscuit et espuma de chocolat, tuile au gruë de cacao

Menu Signature **En quatre étapes - 130€**

Thon rouge façon tataki
Légumes croquants, guacamole et framboise

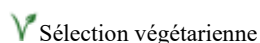
Langoustines rôties
Carotte fane glacée, jus de carotte et fruit de la passion réduit

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 sarriette

ou

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

Dessert au choix à la carte



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.