



La Carte des Bories

Chef de Cuisine : Gregory Mirer

Les Entrées:

<i>Le Foie gras poêlé</i>	<i>35€</i>
<i>Croquant de poire et noisette, compotée d'oignons caramélisés</i>	
<i>Les Huîtres Gillardeau</i>	<i>34 €</i>
<i>Crème de Wakamé, fruits de la passion, granité de la mer</i>	
<i>La Saint-Jacques</i>	<i>39 €</i>
<i>A la plancha, espuma de topinambour, diamant noir, saveur cresson</i>	
<i>La Seiche et l'Asperge de Pays</i>	<i>35 €</i>
<i>La seiche farcie au lard de Colonnata, asperge verte croquante et sauce fumée</i>	

Les Poissons :

<i>Le loup</i>	<i>42 €</i>
<i>Mousseline de choux fleur, olives noires et asperge blanche</i>	
<i>La Langoustine et le Rouget</i>	<i>43 €</i>
<i>Navets au miel et citron vert, tombée d'épinard</i>	
<i>Le Cabillaud</i>	<i>38 €</i>
<i>Bouillon de roche, condiment yuzu</i>	

Les Viandes :

<i>Le Veau</i>	<i>45 €</i>
<i>La longe, carmine et betteraves multicolores, quinoa au pistou, jus corsé</i>	
<i>Le Bœuf</i>	<i>49 €</i>
<i>Le filet, cromesquis de moelle, millefeuilles de blettes de Pays et truffe, Vitelotte au romarin</i>	
<i>Le Pigeon</i>	<i>48 €</i>
<i>Poire farcie et confite au vin rouge du Luberon, endive braisée et céleri</i>	

Notre pain est pétri et cuit aux Bories
Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets

Les Fromages :

Le plateau de fromages affinés des Bories 18 €
Monsieur Vergne : Maître affineur à Nîmes.

La carte des Desserts :

Chef Pâtissier : Johan Triart

(A commander en début de repas)

La fraîcheur Exotique 19 €
Cœur coulant mangue, sorbet Pinacolada

Le Soufflé à la sarriette 18 €
Mini tartelette à la pomme, sorbet poire

La Pomme et l'amande 19 €
Espuma d'amandes amères, mascarpone vanillé
Sorbet Granny Smith

Le Chocolat Tonka 19 €
Parfait glacé vanillé, légèreté au tonka, réduction café



Menu Bories

70 €

Les Huîtres Gissardeau

Crème de Wakamé, fruits de la passion, granité de la mer

☆☆☆☆

Le Cabillaud

Bouillon de roche, condiment yuzu

☆☆☆☆

Sélection de trois fromages

Monsieur Vergne : Maitre fromager

☆☆☆☆

Le Soufflé à la sarriette

Mini tartelette à la pomme, sorbet poire

Menu des petits Gourmets (5 à 12 ans)
Entrée, Plat, Dessert élaboré par le Chef

22 €

Notre pain est pétri et cuit aux Bories
Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets

Menu Dégustation

*Carte blanche à notre chef, Grégory Mirer, pour une dégustation de 7 plats
(Menu servi à l'ensemble de la table, jusqu'à 21h30)*

110 €

Menu Découverte

85 €

La Saint-Jacques

À la plancha, espuma de topinambour, diamant noir, saveur cresson

★★★★

Le loup

Mousseline de chouxfleur, olives noires et cacahuètes

★★★★

Le Veau

La longe, carmine et betteraves multicolores, quinoa au pistou, jus corsé

★★★★

Le plateau de fromages affinés des Bories

Monsieur Vergne : Maître affineur à Nîmes.

★★★★

Le Chocolat Tonka

Parfait glacé vanillé, légèreté au tonka, réduction café

*Notre pain est pétri et cuit aux Bories
Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets*