

La Carte des Bories

Chef de Cuisine : Gregory Mirer

Les Entrées:

Le Foie gras **35 Euros**
Foie gras poêlé, compotée d'oignons caramélisés, raisin de Pays, crème de maïs

Les Huîtres Gillardeau **34 Euros**
Huîtres pochées, crème de fenouil iodée, émulsion poire

Les Noix de Saint-Jacques **35 Euros**
Poêlées et en tartare, endrive à l'orange, crème de laitue aux saveurs de wasabi

Le cèpe et le cochon **36 Euros**
Trilogie de cèpes, Caviar d'aubergine et croquant de cacahuètes

Les Poissons :

La Dorade Royale **42 Euros**
Poêlé, purée de salsifis confits, couteaux, topinambours et noix fraîches

La Trilogie de la mer **45 Euros**
*Seiche farcie, langoustine et rouget poêlés, crème de bacon
Tombée d'épinard et oseille*

Le Cabillaud **38 euros**
A la plancha, légumes oubliés et citron vert, mousseline de courges « Butternuts »

Les Viandes :

L'Agneau de Pays **45 Euros**
*Dégustation d'agneau, aubergines confites,
Artichaut poivrade, oignons cebettes et olives vertes*

Le Bœuf poêlé **45 Euros**
Champignons des bois, amandes fraîches et péquillos

Le Pigeon **48 Euros**
*Cuit à basse température, coing,
Légumes confits au vin rouge du Luberon*

*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 Euros**
Monsieur Vergne : Maître affineur à Nîmes.

La carte des Desserts

(A commander en début de repas)

Le Baba acidulé **18 Euros**
Douceur de Tonka et fraîcheur de mûre

Le soufflé à la sarriette **18 Euros**
Fine tartelette au raisin et poire pochée

Le chocolat Equateur **18Euros**
Ananas et basilic

Variation autour de la pomme **18Euros**
Mirliton, gelée de cidre et sorbet Granny smith

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

Menu Bories

70 Euros*

Les Huîtres Gissardeau

Huîtres pochées, crème de fenouil iodée, émulsion poire

☆☆☆☆

Le Cabillaud

*A la plancha, légumes oubliés et citron vert,
Mousseline de courges « Butternut »*

☆☆☆☆

Sélection de trois fromages

Monsieur Vergne : Maitre fromager

☆☆☆☆

Le soufflé à la sarriette

Fine tartelette au raisin et poire pochée

**Tout changement du menu Bories entrainera un supplément*

Menu des petits Gourmets (5 à 12 ans)

22 Euros

Entrée, Plat, Dessert élaboré par le Chef

*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€

Les Noix de Saint-Jacques

Poêlées et en tartare, endive à l'orange, Crème de laitue aux saveurs de wasabi

☆☆☆☆

La Dorade Royale

Poêlé, purée de salsifis confits, couteaux, topinambours et noix fraîches

☆☆☆☆

L'Agneau de Pays

*Dégustation d'agneau, aubergines confites,
Artichaut poivrade, oignons cebettes et olives vertes*

☆☆☆☆

Le plateau de fromages affinés des Bories

Monsieur Vergne : Maître affineur à Nîmes.

☆☆☆☆

Le soufflé à la sarriette

Fine tartelette au raisin et poire pochée

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

Prix nets