

# LES BILIERES

## HÔTEL - RESTAURANT

---

### NOTRE DÉMARCHE

Un lieu dédié à une cuisine respectueuse des saisons et de notre terroir. Nous vous proposons des menus, renouvelés au gré des produits de nos fournisseurs locaux. À votre service, nos formules peuvent être adaptées selon vos contraintes ou allergies alimentaires.

Une épicerie locale est à votre disposition à l'accueil en lien avec nos productions et nos producteurs.

## A PARTAGER

---

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE 15€

150g jambon de Ô'Séchoir Vendée

LES ESCARGOTS DU PUY MEST 19€

1 douzaine en persillade et en fromentine

---

## M E N U D U M A R C H É

ENTRÉE / PLAT / DESSERT | 22 €

ENTRÉE | 7 € - PLAT | 13 € - DESSERT | 6 €

OEUF EN JUSTE CUISSON

salade de pâtes "Rizette"

---

EMINCÉ DE BOEUF (VBF) FAÇON WOK

carottes / chou rave / courgette

---

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

servi uniquement au déjeuner  
du lundi au vendredi (hors jours férié)

# M E N U   A L B A   P E T R A

## “ C A R T E   B L A N C H E ”

DÉCOUVREZ L'UNIVERS DE NOTRE CHEF QUI COMPOSERA VOTRE  
REPAS AU GRÉ DES ARRIVAGES DE NOS PRODUCTEURS  
ET DE LA SAISON

ENTRÉE / PLAT / DESSERT | 40 €

ENTRÉE / POISSON / VIANDE / PRÉ-DESSERT / DESSERT | 52 €

### ACCORD METS & VINS

2 VERRES | 14 €

3 VERRES | 21 €

4 VERRES | 27 €

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

au dîner du lundi au samedi

et au déjeuner du samedi au dimanche

---

## M E N U   E N F A N T

ENTRÉE / PLAT / DESSERT | 19 €

PLAT / DESSERT | 15 €

CHOIX DANS LE MENU DE SAISON EN 1/2 PORTION  
(RÉSERVÉ AU MOINS DE 10 ANS)

# M E N U   D E   S A I S O N

ENTRÉE / PLAT / DESSERT | 35 €

ENTRÉE | 11 € - PLAT | 20 € - DESSERT | 10 €

## TERRINE DE LAPIN

chou vert / confit de cédrats / vinaigrette hibiscus

## GNOCCHI DE PATATE DOUCE

encornets en persillade / salade d'herbes croquantes

---

## LA CHAUDRÉE DU BOCAGE

poisson du moment / bouillon de légumes / pâtes Epicoeur

## PAUPIETTE DE VOLAILLE

farcié abricot-chorizo-olive / feuille à feuille de légumes /  
crème de panais

---

## LE FROMAGE

assiette de nos producteurs / beurre

## COURGE / CHÂTAIGNE

biscuit moelleux à la châtaigne / compoté courge-orange /  
parfait glacé châtaigne

## POMME / CITRON / THYM

pomme façon tatin / nougatine sarrasin / biscuit moelleux /  
sorbet citron-thym / mousse légère sarrasin / sauce caramel

servi au déjeuner et au dîner

tous les jours

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.  
Viandes d'origine française. Prix net, taxes et service compris