

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 | 23 €

ENTRÉE + PLAT | 20 € -OU- PLAT + DESSERT | 20 €

VELOUTÉ COURGE-AIL DES OURS

Brocolis / Condiment chèvre-moutarde

BOULETTE DE BOEUF DU BIFTRUCK

Pâtes "Rizette" / Pois chiche / Jus oignon tomate

BRIOCHE PERDUE

Caramel beurre salé / Chantilly vanille

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 | 42 €

ENTRÉE / POISSON / VIANDE / PRÉ-DESSERT / DESSERT | 55 €

ACCORD METS & VINS

2 VERRES | 14 €

3 VERRES | 21 €

4 VERRES | 27 €

CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

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 | 36 €

ENTRÉE + PLAT | 31 € -OU- PLAT + DESSERT | 31 €

ASPERGE

crème prise légère / râpé d'œuf / pickles de mini-concombre
croûtons au beurre

TARTARE DE VEAU

huile fumée genévrier / iode en condiment / ail des ours

POISSON DU MOMENT

haricots rouges et courge façon « chili con carne »

ÉPAULE DE PORC 1/2SEL

légumes racines / croustille de poitrine de porc

LE FROMAGE

assiette de nos producteurs / beurre

MIEL / POLLEN

riz au lait d'amande / caramel au miel / émulsion riz au lait /
croustillant praliné-amande-riz soufflé

KALAMANSI / HÉLICHRYSE

sablé hélichryse / crémeux kalamansi / praliné noisette-hélichryse
biscuit noisette / meringue