

# 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 €

### VELOUTÉ DE COURGE

crème montée / croustille de pain

---

### ÉMINCÉ DE POULET MARINÉ

Pâtes "Evasion"

---

### TARTELETTE GIANDUJA

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 €

## CHAMPIGNON - MOULE

crèmeux de champignon / shiitaké lacto-fermenté /  
crème glacée moule

## MAQUEREAU - VIN BLANC

filet cuit au bouillon vin blanc / carotte - oignon - agrume  
crème moutardée

---

## POISSON DU MOMENT

patate douce - courge - carotte / beurre monté à l'orange

## BOEUF DU BIFTRUCK (VBF)

“coeur de tende de tranche” roulé à la cacahuète et légèrement  
fumé / crème de chou-chou / fenouil-poireaux

---

## LE FROMAGE

assiette de nos producteurs / beurre

## RUSSIAN ANANAS / VERVEINE / CITRON VERT

mousse verveine-citron vert / compotée ananas / biscuit  
moelleux amande / croustillant praliné / Gel “Tisane du Berger”

## SAINT HONORÉ STRACCIATELLA

chou chocolat / crème stracciatella / feuilletage cacao /  
gel chocolat noir / grué de cacao caramélisé

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