

# 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

14€

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 €

### SALADE DE RIZETTES

pâtes au blé tendre de Saint Mesmin

---

### STEAK DE BOEUF (VBF)

pulpe de patate douce / carottes à l'orange-coriandre

---

### BANANA BREAD / SOUPE DE FRUITS

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 | 19 € - DESSERT | 10 €

## SAUMON GRAVLAX

crèmeux de patate douce / poireau brûlé

## DANS L'IDÉE D'UNE GARBURE

pulpe de moquette / crèmeux de chou vert /  
Pancetta de Yohan

---

## POISSON DU MOMENT

premières courges / beurre monté à la sauge

## BOEUF EN EFFILOCHÉ (VBF)

smashé à la plancha / confit d'oignon au miel / céleri-carotte  
jus léger à la bière de Maxime

---

## LE FROMAGE

assiette de nos producteurs / beurre

## MILLET / CHOCOLAT / POIRE

millet au chocolat cuit comme un riz au lait /  
confit poire et poire au sirop

## PARIS-BREST COURGE - CRANBERRY

chou / praliné graine de courge / diplomate courge /  
confit cranberry / sorbet cranberry / granola

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