

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

150g jambon de Ô'Séchoir Vendée

LES ESCARGOTS DU PUY MEST

1 douzaine en persillade et en fromentine

M E N U D U M A R C H É

OEUF EN JUSTE CUISSON

salade, choux fleur, croutons, pamplemousse

PARMENTIER

collier de bœuf (VBF), pommes de terre, jus de viande

PROFITEROLES

glace vanille, chantilly, poire pochée, sauce chocolat

**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

ENTRÉE / POISSON / VIANDE / PRÉ-DESSERT / DESSERT

ACCORD METS & VINS

2 VERRES

3 VERRES

4 VERRES

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

PLAT / DESSERT

CHOIX DANS LE MENU DE SAISON EN 1/2 PORTION

(RÉSERVÉ AU MOINS DE 10 ANS)

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

M E N U D E S A I S O N

POIREAU - VINAIGRETTE

Poireau Cuit au bouillon / Vinaigrette à l'huile de cameline /
Huître pochée aux algues

JARRET DE VEAU

En effiloché / Crème d'oignon au vin rouge / Pickles

POISSON DU MOMENT

Carottes au miel / Beurre aux herbes d'Elodie

AGNEAU DE CHEZ GILDAS

Crème d'asperges / Pesto ail des ours / Jus corsé

LE FROMAGE

Assiette de nos producteurs / Beurre

LA POMME

Dans l'idée d'une Tatin / Chocolat tourbé / Glace chocolat-whisky

MILLEFEUILLE

Feuilleté / Citron / Miel de chez Christophe

**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