

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

PARMENTIER DE PORC

pulpe de légumes "Pot-auFeu"

FLAN VANILLE - TONKA

praliné noisette

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