

# 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 €

### SARDINE À L'HUILE DE TOURNESOL

tartine de pain

---

### EFFILOCHÉ DE BOEUF

grenailles de pomme de terre / jus de viande

---

### CHEESE CAKE

vanille / caramel au beurre salé

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 €

## NAVET MARINÉ AUX HERBES D'ÉLODIE

langoustine / aigre douce au miel

## OIGNON & ROMARIN EN CRÈME

pickles d'oignon

---

## POISSON DU MOMENT

légumes du moment / beurre de coquillage à l'ail des ours

## AGNEAU DE CHEZ GILDAS

carottes / fromage blanc fumé / jus au genévrier

---

## LE FROMAGE

assiette de nos producteurs / beurre

## RHUBARBE / YAOURT / HIBISCUS

meringue / espuma rhubarbe-yaourt / infusion rhubarbe-hibiscus

## MILLEFEUILLE REVISTÉ

feuilletage sarrasin / praliné sarrasin / ganache montée colza  
confit citron