

LES PILIERES

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 €

SARDINES PANÉES

sauce tartare / salade croquante

PASTILLA D'AGNEAU DE CHEZ GILDAS

courgettes poêlées / jus de viande

ENTREMET 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 | 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 €

CROQUETTES DE POMME DE TERRE

maquereau fumé au poivre / crème glacée pomme de terre rôtie

TERRINE DE BOEUF EN GELÉE

ravigote à la grenade

LE POISSON DU MOMENT

lasagne végétale / beurre monté coriandre

CUISSE DE VOLAILLE PANÉE AUX HERBES

pois en pulpe / carotte fondante / bouillon de poule aux herbes

LE FROMAGE

assiette de nos producteurs / beurre

TARTE FRAISE - SUREAU

crème montée d'Auprès des Laitiers / granité sureau-fraise

VACHERIN

citron - verveine - fromage blanc