

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 €

RÉMOULADE

céleri - pomme / tourteau / coquillage

DINDE SNACKÉE

légumes rôtis aux herbes

TARTE MERINGUÉE

citron bergamote - 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 | 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