

LES PILERS

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 €

POISSON CONFIT AU FUMET VINAIGRÉ

crumble / kimchi / choux / jus d'herbes

POITRINE DE COCHON ½ SEL

pâtes de chez Epicoeur / bouillon de légumes

PANNA COTTA AUX FRUITS EXOTIQUES

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 €

CHAMPIGNONS DE CHEZ BÉRENGÈRE

en tartelette / jaune d'oeuf confit miel & soja

SAINT JACQUES EN CARPACCIO

radis noir / miso blanc à la noix

POISSON DU MOMENT

patate douce rôtie au beurre / crème d'oignon

TENDE DE TRANCHE DE CHEZ YOHAN

légumes pot-au-feu / jus hibiscus

LE FROMAGE

assiette de nos producteurs / beurre

COOKIE MAÏS - POPCORN

caramel vanille / praliné & glace maïs grillé /
velouté froid maïs - mangue - citron vert

PARIS-BREST AUTOMNALE

chou craquelin / crème diplomate courge-vanille /
confit passion-courge / praliné aux graines de courges /
courge confite