

# 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 €

### POIREAU - VINAIGRETTE

poireau cuit en papillote / crème de poireau / chantilly légère  
oeuf de poisson

---

### ÉMINCÉ DE BOEUF MARINÉ

légumes façon wok

---

### RIZ AU LAIT

caramel 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 €

---

## TARTELETTE MOGETTE & FRESSURE

compotée d'oignon de la Niro vinaigrée, salade d'herbes

## BETTERAVE AUX HERBES

cuite en papillote, écrasé de chèvre frais & anchois

---

## LE RETOUR DE PÊCHE

topinambour rôti / trompettes de la mort / vert de légumes  
jus beurré au coquillage

## ESCALOPE DE VEAU FAÇON CORDON BLEU

croquettes de courge / "ketchup" de courge

---

## LE FROMAGE

assiette de nos producteurs / beurre

## POIRE FAÇON BELLE-HÉLÈNE

poire pochée à la cardamome / glace tonka / biscuit amande  
sauce chocolat

## BABA PIÑA COLADA

brunoise ananas - citron vert - gingembre / crème mascarpone  
glace noix de coco / Rhum sans alcool