

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 €

FONDANT DE MAQUEREAU

salade de brocoli

ÉMINCÉ DE BOEUF MARINÉ

poivrons façon piperade

TARTE RHUBARBE

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER
DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉ)

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
Viandes d'origine française. Prix net, taxes et service compris

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 €

BETTERAVES

escargots du Puy Mest / pickles de graine de moutarde /
betterave marinée / glace moutarde

CRÉMEUX D'OIGNON DE LA NIRO

échalote confite / croutons de pain / jambon d'Ô'Séchoir Vendéen /
cassis lacto-fermenté

POISSON DU MOMENT

carottes-sichuan / jus de moules au safran / gelée à
l'orange amère / suprêmes de pomelos & orange

EFFILOCHÉ DE BOEUF

farci dans un légume / crémeux de tomate épicée /
jus de viande tomate

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