

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

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 €

SALADE DE CONCOMBRE

crème montée / crevette en aigre doux

LONGE DE COCHON

poêlée de légumes du moment au pesto basilic

BARRE GLACÉ

caramel - cacahuète

**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 €

TARTARE DE POISSON-TOMATE-LAVANDE

gaspacho de tomate / émulsion concombre

PROFITEROLE

chou / crème glacée moquette-ail noir / boeuf séché

POISSON DU MOMENT

crémeux haricot vert / condiment citron / amande

PINTADE DE CHEZ GILDAS

sauge / courgette / mûre en pickles

LE FROMAGE

assiette de nos producteurs / beurre

FRAISE - BASILIC - SICHUAN

meringue au sichuan / crémeux & gel basilic

sorbet basilic-yaourt / fraise au naturel

TROPEZIENNE ABRICOT - THYM - ROMARIN

brioche thym-romarin / compotée d'abricot / crème thym-romarin

sorbet abricot-fleur d'oranger