

# LES PILIERES

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 GOURMANDE

oeuf mayonnaise - ail noir / pomme croquante / légumes  
du moment en cru

---

### CARPACCIO DE JARRET DE BOEUF (VBF)

servi froid / pesto de basilic  
pommes de terre grenaille

---

### PANNA COTTA FRUITS ROUGES

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 €

---

## CROQUETTES DE POMME DE TERRE

maquereau fumé au poivre / émulsion pomme de terre  
légumes croquants

## TERRINE DE BOEUF EN GELÉE

ravigote à la grenade

---

## LE POISSON DU MOMENT

lasagne végétale / beurre monté coriandre

## CUISSE DE VOLAILLE PANÉE AUX HERBES

pois en pulpe / carotte fondante / jus de viande léger aux herbes

---

## LE FROMAGE

assiette de nos producteurs / beurre

## TARTE FRAISE - BASLIC

crème montée d'Auprès des Laitiers / granité basilic-fraise

## VACHERIN

meringue - citron - verveine - fromage blanc