

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 €

OEUF EN JUSTE CUISSON

Crème d'herbes / Légumes en cru

BOEUF MARINÉ (VBF)

Pâtes "Epicoeur" / Légumes du moment à l'ail des ours

PROFITEROLES

Glace vanille maison / Sauce chocolat noir

**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 €

CHAMPIGNON - MOULE

crèmeux de champignon / shiitaké lacto-fermenté /
crème glacée moule

MAQUEREAU - VIN BLANC

filet cuit au bouillon vin blanc / carotte - oignon - agrume
crème moutardée

POISSON DU MOMENT

patate douce - courge - carotte / beurre monté à l'orange

BOEUF DU BIFTRUCK (VBF)

“coeur de tende de tranche” roulé à la cacahuète et légèrement
fumé / crème de chou-chou / fenouil-poireaux

LE FROMAGE

assiette de nos producteurs / beurre

RUSSIAN ANANAS / VERVEINE / CITRON VERT

mousse verveine-citron vert / compotée ananas / biscuit
moelleux amande / croustillant praliné / Gel “Tisane du Berger”

SAINT HONORÉ STRACCIATELLA

chou chocolat / crème stracciatella / feuilletage cacao /
gel chocolat noir / grué de cacao caramélisé