

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 14 €

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 | 22 €

ENTRÉE | 7 € - PLAT | 13 € - DESSERT | 6 €

BRUSCHETTA

jambon de Vendée, tomme de fromage, pamplemousse,
shiitakés en pickles

SAUCISSE RUSTIQUE

carottes cuites au bouillon

PARIS-BREST

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 | 40 €

ENTRÉE / POISSON / VIANDE / PRÉ-DESSERT / DESSERT | 52 €

ACCORD METS & VINS

2 VERRES | 14 €

3 VERRES | 21 €

4 VERRES | 27 €

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

au diner du lundi au samedi

et au déjeuner du samedi au dimanche

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)

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

M E N U D E S A I S O N

ENTRÉE / PLAT / DESSERT | 35 €
ENTRÉE | 11 € - PLAT | 19 € - DESSERT | 10 €

BOEUF (VBF) EN TARTARE

huile de colza / jus d'herbes

GÂTEAU DE LENTILLES VERTES

gelée de menthe / oignon-pomme-carotte en condiments /
chantilly légère

POISSON DU MOMENT

pomme de terre façon "Anna" / beurre monté "Chili" / pickles

VOLAILLE FARÇIE

crème de côte de blette / légumes primeurs

LE FROMAGE

assiette de nos producteurs / beurre

TROPEZIENNE EXOTIQUE

brioche feuilletée / crème noix de coco / confit mangue-citron

TARTELETTE RHUBARBE-YAOURT

mousse yaourt citron / rhubarbe pochée au thym / sorbet citron

**servi au déjeuner et au dîner
tous les jours**

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