

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 €

CRÉMEUX DE PATISSON

salade de moule / citron confit

RÔTI DE DINDE

haricots verts / pommes de terre grenaille

RIZ AU LAIT AU ZESTES D'AGRUME

confit pêche & nectarine

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 €

AUBERGINE - CORIANDRE - SÉSAME

pizza de chèvre frais / crème citron confit / cacahuète grillée

CONCOMBRE - MENTHE & POMELOS MARINÉS

chair de tourteau / pickles de cassis

LE POISSON DU MOMENT

moquette - pois chiche - carotte /
vierge estivale au Pastis Cornelius

MIGNON DE PORC EN BASSE T°

mariné aux algues et safran / courgette en tagliatelle /
oignon fondant / jus de viande aux herbes

LE FROMAGE

assiette de nos producteurs / beurre

TARTELETTE FRAMBOISE - CITRON VERT - BASILIC

confit framboise / crémeux et sorbet citron vert - basilic /
pesto basilic

NOUGAT GLACÉ ABRICOT - PISTACHE

confit abricot / praliné pistache / coulis abricot - hélichryse