LES 3 PILIERS

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

MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE / PLAT / DESSERT | 23 €

ENTRÉE + PLAT | 20 € **-OU-** PLAT + DESSERT | 20 €

CRÈME DE POIVRON

chantilly chèvre frais - olive noire - lard

BOULETTE DE PORC

fondue de tomate / rizettes "Epicoeur"

FLAN MARBRÉ

tonka / chocolat

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER
DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉ)

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

MENU ALBA PETRA

"CARTE BLANCHE"

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

MENU ENFANT

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

MENU DE SAISON

ENTRÉE / PLAT / DESSERT | 36 €

ENTRÉE + PLAT | 31 € **-OU-** PLAT + DESSERT | 31 €

CHAMPIGNONS DE CHEZ BÉRENGÈRE

crémeux tiède / duxelle de Paris et Escargots
glace champignon-café / shiitaké en lacto-fermentation

GÂTEAU DE QUINOA

financier à la noix / oignon en fondue
Saint Jacques marinée / gel citron

POISSON DU MOMENT CUIT AU BOUILLON HERBACÉ

maraîchère de pomme de terre et poireau

LAPIN EN BASSE TEMPÉRATURE

pulpe de céleri rôti / jus de viande à la sauge / poire confite

---

LE FROMAGE

assiette de nos producteurs / beurre

BERGAMOTTE - SARRASIN - NOISETTE

crèmeux et confit bergamotte / biscuit et praliné sarrasin-noisette
glace fromage blanc

COING FAÇON TATIN

feuilletage caramélisé / coing rôti / glace sésame noir

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