

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 €

SALADE DE RIZETTES

pâtes au blé tendre de Saint Mesmin

STEAK DE BOEUF (VBF)

pulpe de patate douce / carottes à l'orange-coriandre

BANANA BREAD / SOUPE DE FRUITS

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 dîner 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)

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

ENTRÉE / PLAT / DESSERT | 35 €

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

VITELLO TONATO

veau mariné aux herbes d'Elodie / ail noir /
mayonnaise au thon cuit / citron confit et fraise en condiment

GAZPACHO

tomate brulée-marinée / jus cerise-miel / mini-concombre /
crème glacée fenouil-tagète

POISSON DU MOMENT

pulpe de courgette / vierge à l'huile de caméline /
oignon rouge en pickles

COCHON

roulé aux graines et à l'aubergine / légumes du moment /
jus de viande barbecue

LE FROMAGE

assiette de nos producteurs / beurre

TIRAMISU

caramel café / biscuit moelleux cacao / crème glacée café

PAVLOVA PÊCHE-GROSEILLE-HIBISCUS

meringue / "Fontainebleau" faisselle / pêche blanche
infusée hibiscus / sorbet groseille-hibiscus

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