Entrées

. Foie gras de canard 19€

Compotée de figues, gel fruits rouges, pain de campagne.

. Saumon gravelax maison 15,50€

A l'aneth, crème yaourt citron cumin, gel mangue, tuile de sarrasin.

. Tarte fine aux champignons 14,50€

Duxelle de champignons de Paris, poêlée de champignons des sous-bois, crème au chèvre cendré.

. Oeuf parfait 11,50€

Espuma de butternut, pancetta croustillante et croûtons.

. Terrine de foie de volaille maison 10€

Chutney d'oignons au Porto, condiments cornichons.

. Escargots de Bourgogne beurre aillé

- Les 6 : 11€
- Les 12 : 19€

. Les huîtres n°3

- Les 6 : 12€
- Les 9 : 17€
- Les 12 : 22€

. Homards, langoustes et plateaux de fruits de mer disponibles sur réservation, 48 h à l'avance.

PILOURS

Restaurant sur l'Océan

Viandes

. Filet de pintade 23€

Ecrasé de pommes de terre, lard confit maison sauce romarin, truffes d'automne.

. Entrecôte (300 gr.) 32€

Grenailles sautées, jus aux morilles.

. Tartare Charolais 19€

Bœuf charolais, 180gr, parmesan, moutarde à l'ancienne, échalotes, huile de noisettes, ciboulette, amandes, vinaigre de Xérès, salade, pommes de terre grenaille.

. Filet de canard entier 29€

Purée de panais, éclats de châtaignes rôties, sauce griotte.

. Suppléments :

Légumes de saison 5€

Salade verte 3€

PILOURS

Restaurant sur l'Océan

Poissons

. Filet de maigre 24 €

Mousseline de butternut, butternut rôtis, beurre blanc à l'estragon.

. Tentacules de poulpe grillées 29€

Mousseline de patates douces au saté, sauce chimichurri, tuile de riz soufflé.

. Dos de cabillaud 29 €

Ecrasé de pommes de terre, émulsion de chorizo, tuile de parmesan.

. Poisson du moment, prix selon arrivage

Plat végétarien

. Penne, crémeux de coulemelle,

Noisettes torréfiées et sauge. **19€**

PILOURS

Restaurant sur l'Océan

Desserts

. Le Rocher 11€

Au Gianduja, ganache montée Dulcey, streusel noisette.

. Le Baba 10€

Orange, ganache montée vanille, croustillant chocolat noir et crêpes dentelle

(Sans Alcool)

. Le Cookie 10 €

Chocolat noir, noix de pécan, fleur d'oranger, crème glacée vanille.

. La Brioche 9€

Façon perdue, sauce caramel beurre salé, ganache café.

. Le Trio Gourmand 11€

Trois mignardises.

. Les Fromages de chez Beillevaire 11€

En assortiment, condiment.

PILOURS

Restaurant sur l'Océan

Menu déjeuner

Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

Entrée + Plat + Dessert : 28€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 23€

Nos menus du jour, inspirés du marché, sont présentés sur l'ardoise. N'hésitez pas à demander conseil à notre équipe en salle.

Menu Enfant : 14€

(Jusqu'à 12 ans)

. Diabolo ou sirop à l'eau parfum au choix.

Plats au choix :

. Poisson du jour, pommes de terre grenaille ou Poulet, macaroni.

Desserts au choix :

. Dessert du Chef ou 2 boules de glace.

PILOURS

Restaurant sur l'Océan

Menu du Chef

39€

Entrées :

. Buratta,

Houmous de pois chiche, graines de courges, croûtons de pain, tomates confites, huile d'olive.

. Saumon gravelax maison

A l'aneth, crème au raifort, tuile de sarrasin, fenouil, herbes fraîches.

. Gaspacho melon et chair de crabe,

Tomates, croûtons de pain et salicorne.

. Carpaccio de bœuf,

Copeaux de comté, mayonnaise noisette, noisettes concassées, fleur de sel fumé.

Plats :

. Magret de canard,

Purée de carottes au yuzu, sauce myrtille, chips de riz.

. Filet de pintade,

Truffes d'été, écrasé de pommes de terre, lard confit maison sauce romarin.

. Filet de lieu jaune,

Mousseline de céleri, pleurotes poêlées, beurre blanc à l'estragon.

. Pavé de thon,

Thon mi-cuit, caviar d'aubergines, fenouil rôti, sauce yaourt grec, citron et cumin.

Dessert au choix dans la carte