



# Menu du Chef

39€

## Entrées :

- . Foie gras, Compotée de pommes
- . Saumon fumé maison
- . Caille, poire pochée au vin rouge,  
Cannelle, badiane et orange
- . Carpaccio de bœuf,  
au chocolat fumé, paprika, copeaux de parmesan, huile de basilic, roquette, citron

## Plats :

- . Araignée de veau,  
Fine purée façon ratatouille, ronds de pommes de terre fondantes,  
jus corsé au thym des jardins de Pilours
- . Noix d'agneau,  
Purée de panais, chips de riz, sauce olive et romarin
- . Dos de cabillaud  
Printanière de légumes, émulsion au lard
- . Filet de lieu jaune,  
Risoni aux légumes du soleil, sauce crustacés, yuzu

**Dessert au choix dans la carte** (A choisir en début de repas)

# Desserts

## . Le Rocher 11€

Au Gianduja, ganache montée Dulcey, streusel noisette.

## . Omelette norvégienne 10€

Chocolat noir et fève de tonka, cœur chocolat blanc, gel orange.

## . Feuilleté aux pommes 10€

Cuit au four, noix de pécan, sauce caramel au beurre salé

## . La Panna Cotta exotique 9€

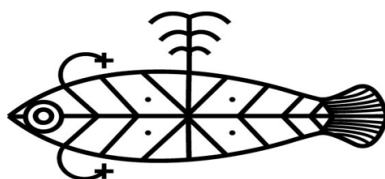
Panna cotta noix de coco, compotée mangue gingembre, sorbet mangue.

## . Le Trio Gourmand 11€

Trois mignardises.

## . Les Fromages de chez Beillevaire 11€

En assortiment, condiment.



**PILOURS**  
*Restaurant sur l'Océan*