PILOURS
Restaurant sur l'Océan

# Menu du Chef

## 39€

### Entrées :

. Foie gras de canard

Figues confites gel fruits rouges, pain de campagne.

. Saumon gravelax maison

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

. Tarte fine aux champignons

Duxelle de champignons de Paris, poêlée de shiitaké et girolles, crème au chèvre cendré.

. Oeuf Parfait

Espuma de butternut, pancetta croustillante et croûtons.

### 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

(à choisir en début de repas)

# Desserts

**. Le Rocher 11€**

Au Gianduja, ganache montée Dulcey, streusel noisette, gel fruits de la passion.

**. Le Baba 10€**

Orange, ganache montée vanille, croustillant chocolat noir,

Epices douces, crêpes dentelles.

(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