



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
- . Suprême de pintade,
Purée de topinambour, rutabaga, coco vendéen en vinaigrette, sauce truffe
- . Dos de cabillaud
Printanière de légumes, émulsion au lard
- . Filet de lieu jaune,
Risoni aux légumes du soleil, sauce crabe, yuzu

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

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 Parfait glacé 10€

Café, griotte Amarena, coulis de cerise.

. La Panna Cotta exotique 9€

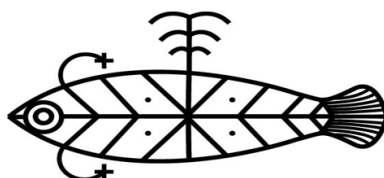
Panna cotta noix de coco, compotée mangue gingembre, sorbet mangue.

. Le Trio Gourmand 11€

Trois mignardises.

. Les Fromages de chez Beillevaire 11€

En assortiment, condiment.



PILOURS
Restaurant sur l'Océan