PILOURS
Restaurant sur l'Océan

Menu du Chef

39€

Entrées :

. Foie gras de canard

Compotée de figues, 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 champignons des sous-bois, crème au chèvre cendré.

. Oeuf Parfait

Espuma de butternut, pancetta croustillante et croûtons.

Plats :

. Filet de canard,

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

. Filet de pintade,

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

. Filet de maigre,

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

. Dos de cabillaud,

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

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