



# 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 :**

. Araignée de veau,

Fine purée façon ratatouille, polenta aux agrumes, jus corsé au thym des jardins de Pilours.

. Filet de pintade,

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

. Filet de maigre

Mousseline de petits pois, carottes rôties, beurre blanc aux œufs de truite.

. Pavé de thon,

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

**Dessert au choix dans la carte** (A 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 et crêpes dentelle.  
(Sans alcool)

## **. La Pavlova 10€**

Meringue, fruits rouges, chantilly mascarpone, amandes effilées.

## **. La Panna Cotta exotique 9€**

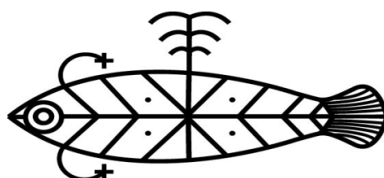
Panna cotta noix de coco, compotée mangue gingembre, sorbet mangue.

## **. Le Trio Gourmand 11€**

Trois mignardises.

## **. Les Fromages de chez Beillevaire 11€**

En assortiment, condiment.



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