

PILOURS

Restaurant sur l'Océan

Vue sur la mer ...

Selon arrivage dans notre vivier

Le Homard poêlé ou grillé

11 € les 100 g

La Langouste poêlée ou grillée

19 € les 100 g

Le bouquet de langoustines

18 € les 300 g

Assiette d'huîtres

6 huîtres 11 €

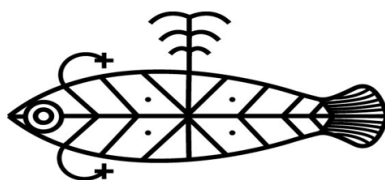
9 huîtres 15 €

12 huîtres 19 €

Plateau épicurien

La Spécialité du chef 15.50 €

Saumon fumé en tranche, condiments, blinis, beurre salé, citron



PILOURS

Restaurant sur l'Océan

Menu

(seulement le midi du lundi au vendredi)

Entrée / Plat / Dessert 26 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 21 €

Nos entrées

Le Panais

En velouté, miel et huile de chorizo

L' Endive

Sautée et gratinée, jambon affiné, béchamel au parmesan

Nos plats

Le Veau

En blanquette au citron confit par nos soins, garniture primeurs, condiment persil et citron

L' Aiglefin

En filet, purée de brocolis, curry vert et pois chiches, choux rouge acidulé

Nos desserts

L' Ananas

Rôti, façon tajine, cigare d'amande et glace vanille

La Pomme

Tartelette et noisettes, crème fève de tonka

Menu Enfant 14 €

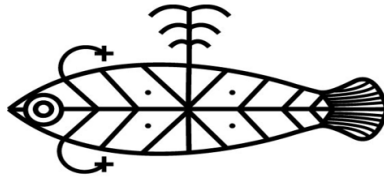
Plats

Poisson ou Viande à choisir dans le menu à 26 €

Ecrasé de pommes de terre ou Légumes au choix

Desserts

2 boules de glace ou dessert du Chef



PILOURS

Restaurant sur l'Océan

Menu

Entrée / Plat / Dessert 37€
Entrée / Plat ou Plat / Dessert 31 €

Nos entrées

La Carotte

Crémeuse au gingembre, streusel de carotte, espuma de fanes et coriandre, chips de carotte, poêlée de champignons

Le Foie Gras

Cognac et Porto, pomme vermouth, noix caramélisées, compotée de poire

La Joue de Boeuf

Braisée, effilochée, raviole ouverte, brunoise de légumes, jus de viande

La Truite fumée

Velouté de mâche, fregolas perlées au paprika, salicorne de Vendée

Nos plats

Le Lieu Jaune

Poêlée de champignons Shiitake aux moules, zestes de citrons et éclats de noisettes, purée de courge, sauce crémée au jus de moules

Le Porcelet

Basse température, salsifis braisés, purée d'oignons jaunes, poêlée de chanterelles et de châtaignes, jus réduit parfumé aux légumes

Le Ris de Veau

Rôti, pressé de pomme de terre à la muscade, carotte fane, échalotes confites, réduction d'agrumes, sauce foie gras

La Daurade Sébaste

Embeurrée de choux bruxelles au lard, pomme de terre grenaille, purée de betterave acidulée, crème de lard

Nos desserts

Le Rocher !

Gianduja insert chocolat Dulcey, sablé noisette

La déclinaison de courges

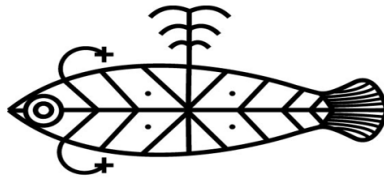
Palet de butternut rôti miel Vanille, glace caramel potimarron

L'île flottante revisitée «Blanc Mangé»

Noisette Vanille Chocolat

Le Citron Vert «Mojito»

Citron en Sucre, crémeux au Mojito



PILOURS

Restaurant sur l'Océan

Nos desserts 9.50 €

Le Rocher !

Gianduga, insert chocolat Dulcey, sablé noisette

La déclinaison de courges

Palet de butternut rôti miel Vanille, glace caramel potimarron

L'île flottante revisitée «Blanc Mangé»

Noisette Vanille Chocolat

Le Citron Vert «Mojito»

Citron en Sucre, crémeux au Mojito

L'assiette de fromages 9.00 €

Sélection de fromages affinés