

LA CARTE DE PIER

Merci de nous informer de vos allergies et incompatibilités alimentaires

bonheurs salés

La Saint-Jacques légèrement cuite 16,00 €
L'acidulé de la pomme, la douceur de la mangue, piment d'espelette

Les escargots de Vieux-Condé "façon Pier" 16,00 €

Le foie gras de canard mi-cuit du Périgord, *maison* 17.00 €
Compotée du moment, petit pain aux figues

Le Vegan (plat) 18,00 €
Mise en scène des plus beaux légumes du moment

côté boucherie

Le tartare de bœuf "terre & mer" 21,00 €
Accompagné de frites-maison et mesclun

L'assiette gourmande du boucher 23,00 €
Morceaux choisis tendres et savoureux (selon le marché), frites-maison

Signature de Pier

Le ris de veau croustillant 34,00 €

Duo de butternut

Le filet de boeuf d'Aubrac 32,00 €
Tendreté et saveur. Servi avec un aligot et tome fraîche, comme au pays de l'Aubrac

La très très belle entrecôte 34,00 €
Des saveurs exceptionnelles ! Tout se passe à la cuisson, à cet instant où le persillage imprègne la viande pour lui donner une saveur de noisette est un peu magique. Frites maison

La côte de boeuf de Montbeliarde
L'exception bouchère ! Maturée au minimum 28 jours, nous vous garantissons une expérience gustative unique. Au choix: frites-maison ou petits légumes
A se partager entre 2 amateurs de bonne viande..... 85,00 €
Ou en individuel 44,00 €

balade d'automne

entrée/plat/dessert

Suivant le marché et l'humeur du chef
(voir l'ardoise)

49 €

le p'tit pier

10.00€

Réservée au **moins de 10 ans**, cette formule comprend un **Cordon Bleu** (fait maison) ou un **steak haché**, frites-maison, crème brûlée ou coupe de glace 1 boule et un sirop à l'eau (**grenadine, bonbon fraise, menthe**)

saveurs du large

Le pavé de cabillaud en écailles de pomme de terre, cuit sur peau

23,00 €

Sauce à l'orange et romain, jus corsé à la viande

balade gourmande

entrée/plat/dessert

Suivant le marché et l'humeur du chef
(voir l'ardoise)

38 €

d'ici & d'ailleurs

La sélection de fromages de PIER

9,00 €

Un assortiment de 3 fromages français de fabrication fermière

folies douces

Café ou thé PIER et ses gourmandises

10,00 €

Le baba au Rhum

9,00 €

Mousse coco & rhum, sorbet ananas

La crème brûlée vanille de Tahiti & nougat de Montélimar

9,00 €

Irish Coffee d'Anaïs

10,00 €

Le Tout Chocolat fondant

10,00 €

Émulsion de chocolat au lait Valrhona, crémeux de chocolat blanc & fruits de la passion

*Notre restaurant travaille uniquement des produits frais issus du marché.
Il est possible que certaines offres soient indisponibles. Merci de votre compréhension.*