



Les Secrets
Château Pey La Tour
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions



A la Découverte de nos producteurs d'Aquitaine 40.00 €

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

La Langoustine et le Caviar d'Aquitaine de la Maison Sturia 15€

Grillée déglacée à la passion, servie froide, julienne de carottes multicolores et coriandre, vinaigrette passion orange
(sup Menu à la carte 2€)

Le Magret de la Ferme d'Antan Saint-Laurent-Médoc 24 €

Poêlé aux épices, pommes de terre fondantes à la graisse de canard et espuma, condiment au miel des ruchers de Sarah à Bonnetan
(sup Menu à la carte 3€)

La Fraise du Domaine d'Écoline Sadirac 10€

Meringue à la violette, compotée de rhubarbe, crème mascarpone à la vanille bio de Madagascar, sorbet à la fraise

Menu à la carte 35.00 €

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

Les Entrées

Le Thon Albacore 12€

Tataki revisité, pickles de fenouil, guacamole, copeaux de radis, mayonnaise au wasabi, gelée de soja et jeunes pousses

Le Foie Gras Mi-Cuit 14€

En ballotine, assaisonné au Porto rouge, framboises fraîches, gelée de Porto, pain aux céréales du boulanger Sylvain Marie

La Tomate Grappe Bio 12€

Nougat de chèvre frais de la Ferme des Jarouilles aux fruits secs, tapenade provençale, chutney de tomates vertes et crumble de pignons de pin, glace à la tomate basilic

L'Œuf Parfait Bio 10€

Effiloché de volaille fumée maison, morilles, jus de viande à l'huile de truffe

Les Petit Pois 10€

Velouté glacé à la menthe, espuma de lard, petits pois et fèves fraîches, mouillettes à la féta AOP et magret fumé maison



Les Secrets
Château Pey La Tour
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

Les Plats

Le Maigre 22€

Confit à l'huile d'olive extra vierge Arbequina et agrumes, compotée de poivrons rouges grenailles fondantes, émulsion au basilic

La Daurade Royale 19€

Filet poêlé, champignons du moment et noisettes, palourdes en persillade, jus de coquillages monté au safran

Le Végétal 16€

Risotto de lentilles Beluga au parmesan, tagliatelles de légumes cuits croquants, crème et chips d'oignons

Le Bœuf 23€

Filet grillé, wok de légumes et nouilles chinoises, condiments Thaï, jus de bœuf

Le Veau 22€

Quasi cuit en basse température, polenta à la mimolette, légumes printaniers, jus de veau aux arômes de café

Les Fromages

Planche de 5 fromages frais et affinés, 10€

Les Desserts

Le Macaron 10€

Fourré de ganache montée au chocolat blanc et thé fruits rouges, suprêmes de pamplemousses, glace pamplemousse

La Mangue 10€

Coque de chocolat noir, brunoise de mangue, espuma noix de coco, cheveux d'ange, sorbet mangue

Le Chocolat Valrhona 10€

Finger mousse chocolat Tulakalum et Jivara, croustillant praliné cacahuètes, sorbet passion

Le Melon 10€

Billes marinées à l'estragon et menthe, sablé breton, crème diplomate et glace au Pineau des Charentes

Le Café « vraiment » Gourmand 12€ (sup Menu 3€)

Le Chocolat, Le Macaron et Le Melon de la carte servis en petites portions et accompagnés d'un café ou d'un thé

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises et service compris

Nos viandes sont issues de troupeaux nés, élevés et abattus en France.

La liste des allergènes peut être consultée sur simple demande auprès de nos équipes