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

Déjeuner de Noël

Mercredi 25 décembre 2019

45,00 €
Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Dessert
52,00 €
Mise en bouche, Entrée, Poisson + Viande, Dessert

Le Fromage 10,00 €
Planche de fromages frais et affinés
Marie Quatrehomme Meilleur Ouvrier de France

Réservation au 05.56.68.34.41
Acompte de 50% demandé pour toute réservation dès 8 personnes,
non remboursable si déjeuner annulé après le 21 décembre 2019.

Le Cocktail de Noël et les Amuses Bouches
(supplément 9,00 €)
Toast de magret fumé maison aux épices, chutney de pommes
Huître pochée, gelée yuzu, brunoise de jambon Serrano
Demi-sphère de velouté froid au potimarron et crème de chèvre

Mise en bouche
Tartare de langoustine à la passion,
servi dans son fruit

Le Foie Gras
Mi-cuit en ballotine, ananas rôti au miel et aux quatre épices,
gelée coco citronnelle, brioche toastée

OU

Les Gambas
Grillées et marinées au curry, servies froides,
bouillon et brunoise de céleri, pomme granny et herbes folles

Le Saint Pierre
Filet cuit à la plancha, bouchons de pommes de terre
et pointe de caviar Sturia, sucrine juste saisie, jus de viande

ET/OU

Le Bœuf Limousin
Filet poêlé, purée de panais, oignons nouveaux confits au four,
toast de moelle de bœuf et sa duxelles de cèpes, jus de bœuf au foin bio

La Clémentine Givrée
Parfait glacé dans sa clémentine, coulis mandarine impériale,
crumble à la cannelle, éclats et crémeux de marron

OU

Le Chocolat
Biscuit croustillant au riz soufflé enroulé de chocolat Dulcey,
crémeux chocolat blanc bio Waina, coulis et sorbet mûre

Les Secrets
Château Pey la Tour

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

95,00 € hors boissons

Apéritif Champagne et canapés, Menu Hors Boissons

Soirée Dansante avec l'orchestre DOOZY MUSIC jusqu'à 02h00 du matin

130,00 € boissons incluses

Apéritif Champagne et canapés, Menu, Accord mets & vins, Eaux minérales et Café.

Soirée Dansante avec l'orchestre DOOZY MUSIC jusqu'à 02h00 du matin

Uniquement sur réservation au 05.56.68.34.41.
Acompte de 50% demandé, non remboursable si repas annulé après le 28 décembre 2019.

Ne pas jeter sur la voie publique

Le Cocktail & les Canapés

Macaron au foie gras
Panacotta de cèpes, chantilly de marrons
Saint-Jacques juste poêlée en habit de lard
Mini brioche maison, tagliatelle de concombre, crème menthe

Mise en bouche

Le Foie gras se met sur son 31

Le Homard Breton

En tronçon cuit servi froid, vinaigrette au corail de homard,
émulsion yuzu, agrumes et herbes folles

Le Turbot

Filet cuit à la plancha au beurre d'algues,
moules de Bouchot et sifflets de poireaux,
sabayon au Champagne

Le Chapon de la Ferme d'Antan

En trois façons, le filet cuit basse température au foin bio,
les abats en farce à la truffe noire et la cuisse en cromesquis,
pommes paillasson, châtaignes glacées, jus de viande à la truffe

Le Fromage

Les Fruits Exotiques

En déclinaison graphique, passion citron vert, coco vanille, litchi rose,
sur un sablé amande, glace crème d'Isigny

Mignardises

Sucette rocher chocolat praliné
Crème caramel vanille et streusel noisette
Sablé au muesli, crémeux aux fruits rouges et guimauve à la mûre

Dîner & Soirée Dansante 31.12.2019