Les Secrets
Château Pey La Tour

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

Menu du Marché

Lundi 20 au Vendredi 24 Janvier 2020

Uniquement le midi en semaine
Et hors jours fériés

15 € Entrée, Plat ou Plat, Dessert

21 € Entrée, Plat et Dessert

+3 € Servi avec un verre de vin

Au choix du sommelier

Les Entrées

L'Œuf Poché
Servi froid, salade de lentilles
à la vinaigrette à l'ancienne, jambon Serrano

ou

Le Cabillaud
Dans son bouillon de shitaké,
tagliatelles de légumes, émulsion à l'ail

Les Plats

Le Bar
Filet à la plancha,
Fenouil en compoté à l'orange et en salade,
chips de carottes, sauce à l'aneth

ou

Le Bœuf
Merlan de bœuf poêlé, purée de pommes
de terre, carottes et céleri glacé,
sauce au soja et sésame

Les Desserts

Le Chocolat
Ganache de chocolat blanc
sur son sablé breton, compotée de cerises,
glace au chocolat noir

ou

Le Nougat Glacé
Aux fruits secs, crumble à la cannelle
et coulis passion

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises
et service compris
Nos viandes sont issues de troupeaux nés, élevés et abattus en Europe.