



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



## À la Découverte de nos producteurs d'Aquitaine

**45.00 €**

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

### La Canette de la Ferme d'Antan 19€

*(sup Menu à la carte 2€)*

En tataki, marinée façon thaï, poireaux frits, compotée d'oignons rouges, cacahuètes torréfiées, gelée de marinade

### La Saint Jacques et Caviar Sturia 29€

*(sup Menu à la carte 3€)*

Noix poêlées, mousseline de céleri boule, condiment de pomme brûlée, salade pomme Granny et endive, huile aux herbes

### Le Carrot Cake de Joanna 11€

Biscuit moelleux façon carrot cake, ganache au chocolat blanc à l'huile d'olive Arbequina au citron, confit de carotte, glace à l'huile d'olive

## Menu à la carte 39.00 €

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

### Les Entrées

#### La Tartiflette Revisitée 15€

Brunoise de pommes de terre, syphon de reblochon AOP et tuile de lard, chips de patate douce, pousses de salade

#### Le Foie Gras 17€

Mi-cuit aux 4 épices, fines tranches d'ananas mariné aux épices, chutney de mangue, pain au sésame

#### Le Maquereau Frais 16€

Cuit en escabèche à la cardamome verte, ketchup de betterave, pickles et betteraves cuites, herbes folles

#### L'Œuf Mollet Bio 14€

En cromesquis, compotée d'oignons, toast melba, sauce au vin rouge

#### Le Chou-Fleur 12€

Rémoulade de chou-fleur au curry, sommités de choux cuits, tuile de riz, noisettes torréfiées

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises et service compris



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

### Les Plats

#### Le Carrelet 28€

Filets en ballotine, tonneaux de carottes multicolores, beurre maître d'hôtel, réduction de fumet de poisson

#### Le Cabillaud 27€

Dos poêlé, écrasé de Vitelottes, ricotta citronnée fumée, jus aux herbes

#### Le Végétal 22€

Risotto de blé tendre et sarrasin, légumes du moment, tofu mariné au soja, citronnelle et gingembre

#### La Volaille 26€

Suprême cuit basse température, bulbes d'oignons confits, crémeux parmesan, pommes de terre grenailles en persillade, jus de viande au foin

#### L'Agneau 26€

Médailon d'épaule d'agneau confite aux épices, poudre d'olives noires, compotée de fruits secs et de légumes d'hiver au jus de cuisson

#### Le Bœuf Français 28€

Filet grillé, bulbes d'oignons confits, crémeux parmesan, pommes de terre grenailles en persillade, jus de viande au foin

### Les Fromages

Planche de 5 fromages frais et affinés 10€  
Marie Quatrehomme Meilleur Ouvrier de France

### Les Desserts

#### Le Butternut 11€

Compotée et tagliatelles de butternut, crémeux praliné noisette, servi sur un sablé breton maison, gelée d'orange, glace à la vanille macadamia

#### Le Mont Blanc Déstructuré 11€

Duo de crémeux marron et mascarpone à la vanille, billes de poires pochées au vin blanc et aux épices, feuilles de meringue, sorbet poire

#### Le Chocolat Valrhona 11€

Sablé cacao, gelée au piment d'Espelette, mousse et crémeux de chocolat noir Manjari, glace chocolat blanc

#### Le Litchi et La Rose 11€

Panacotta au litchi et à la rose, pomelos chinois et pamplemousse, granolas au muesli, glace nougat

#### Le Café « vraiment » Gourmand 13€

*(sup Menu à la carte 3€)*

Chocolat, Mont Blanc, Butternut de la carte servis en petites portions et accompagnés d'un café ou d'un thé

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