



## **Les Secrets** **Château Pey La Tour**

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

### **Menu du Marché**

Lundi 09 au Vendredi 13 Mars 2020

**Uniquement le midi en semaine  
Et hors jours fériés**

**17 € Entrée, Plat ou Plat, Dessert**

**21 € Entrée, Plat et Dessert**

**+3 € Servi avec un verre de vin**

**Au choix du sommelier**

### **Les Entrées**

#### **Le Haddock**

Fines tranches de haddock fumé,  
déclinaison de carottes, aïoli et croutons  
ou

#### **Le Panais**

En velouté, syphon de morilles, huile de noisette

### **Les Plats**

#### **Le Merlan**

Filet à la plancha, poêlée forestière  
aux noisettes torréfiées, jus de viande au thym  
ou

#### **Le Canard**

Demi-magret poêlé, épinards sautés,  
purée de pommes brûlées, sauce à la figue

### **Les Desserts**

#### **Le Chocolat**

Sablé aux amandes, quenelle à la fève de tonka  
et crémeux chocolat au lait, glace dulcey  
ou

#### **L'Exotique**

Crème diplomate à la noix de coco,  
tartare d'ananas poêlé à la vanille,  
biscuit spéculos, sorbet au citron vert

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises  
et service compris

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