

MENU BY LES SECRETS

À EMPORTER, TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR



COMMANDE 24H À L'AVANCE MINIMUM

RETRAIT DES COMMANDES

LE MIDI ENTRE 11H00 ET 12H00

LE SOIR ENTRE 18H30 ET 19H30



29.00 € ENTRÉE. PLAT. DESSERT

LES ENTRÉES 9.00 €

LE CABILLAUD

Gravélaux aux herbes, gaspacho de concombres et féta, brunoise de concombres à la menthe, pesto et jeunes pousses de roquette

LE FOIE GRAS

Mi-cuit au jus de betterave, chutney de betteraves au vinaigre de framboise, pickles betteraves Shuga, pain au sésame

LE COCHON

Chiffonnade de filet mignon fumé maison, salade de fèves aux abricots secs et amandes torréfiées, chèvre frais au poivre de Sichuan, vinaigrette noisettes

LES TOMATES MOZZARELLA REVISITÉES

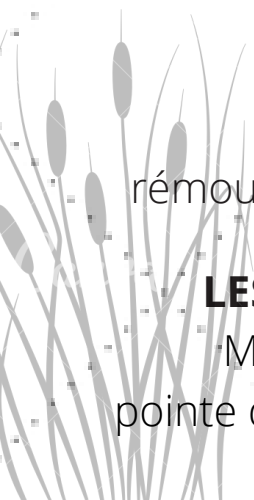
Mozzarella panée au Panko, tomates multicolores du producteur « l'eau à la bouche », condiment de tomates au piment oiseau, mousse basilic thaï

LE TOURTEAU

En rilette assaisonné au jus de bouillabaisse, rémoulade de pomme Granny Smith et wasabi, pousses de coriandre

LES LANGOUSTINES ET CAVIAR STURIA (SUPPLÉMENT 3€)

Marinées au basilic et citron vert, coulis piquillos et chorizo, pointe de purée de citron jaune confit, tagliatelles de courgettes jaunes



MENU BY LES SECRETS

À EMPORTER, TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR



29.00 € ENTRÉE. PLAT. DESSERT

LES PLATS 14.00 €

LE MAIGRE DE LIGNE

Dos grillé sur la peau, pâtes fraîches et croustillantes à l'encre de seiche, tomates confites, salicorne, jus de volaille corsé

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Pavé grillé à la plancha, caviar d'aubergine fumée, chou pak choi poêlé, vierge d'herbes et tomates cerises

LE VÉGÉTAL

Quinoa coco curry, sucrines braisées, légumes du moment

LE CANARD

Demi-magret de la ferme de Fonteneau, purée de petits pois au lard fumé, artichaut Camus, voile de lard Colonnata, sauce beurre de cassis

LA VOLAILLE

Ballottine de suprême de poulet fermier, pommes de terre fondantes, mousseline de courgettes et câpres frits, bisque de langoustine

LE VEAU

Quasi cuit basse température, mousseline de courgettes vertes, échalion grillé, carottes fanes fondantes, sauce vin rouge iodé

LE BŒUF (SUPPLÉMENT 3€)

Filet poêlé de bœuf « Blonde d'Aquitaine », pommes de terre fondantes, échalion grillé, carottes fanes glacées, sauce vin rouge iodé

LES FROMAGES 9.00 €

PLANCHE DE 3 FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS
MARIE QUATREHOMME MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



MENU BY LES SECRETS

À EMPORTER, TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR



29.00 € ENTRÉE. PLAT. DESSERT

LES DESSERTS 9.00 €

LE MOJITO EXOTIQUE

Crème légère au citron vert,
cubes d'ananas confits au rhum et à la menthe,
sablé menthe, coulis passion

L'AVOCAT FRAMBOISE

Biscuit Joconde aux amandes, mousse d'avocat citronnée,
gel de vanille Bourbon, coulis framboise

LE CHOCOLAT VALRHONA

Sablé cacao, caramel beurre salé,
crème diplomate au chocolat Caraïbe, streusel au café

LA PÊCHE

Pochée aux épices, crémeux verveine, crumble
aux pignons de pins, coulis de pêche

LES FRAISES

Biscuit sablé maison, crémeux et gel au vin rouge
« Château Pey la Tour », mousse vanille Bourbon bio de Madagascar,

LE GOURMAND

Chocolat, Avocat framboise, Mojito de la carte servis en petites portions

05 56 68 34 41

OU

reservation@secrets-chateaupeylatour.com

