Les Secrets
Château Pey la Tour
Hôtel – Restaurant – Séminaires - Réceptions

Menu du Marché

Lundi 29 Juin au Vendredi 03 Juillet 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

La Dorade
En tartare au citron vert,
condiment de tomate épicée,
bouquet de roquette

ou

Les Lentilles
En salade, chiffonnade de jambon Serrano,
éclats de feta, vinaigrette
à la moutarde à l'ancienne

Les Plats

Le Cochon
Echine confite, purée et chips
de pommes de terre, courgettes sautées,
sauce coco et curry

ou

Le Loup
Filet grillé, mousseline de carottes au cumin,
chips d'oignon, choux romanesco,
sauce coriandre

Les Desserts

Le Chocolat et la Mangue
Riz soufflé enrobé de chocolat Dulcey,
crémeux et tagliatelles de mangue,
glace noisette

ou

Les Fruits Rouges
Biscuit joconde à l'amande, mousse
de fruits rouges, éclats de noix de cajou,
coulis de fraise et sorbet citron basilic

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