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

Menu du Marché

Lundi 06 au Vendredi 10 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

Le Carrelet Fumé Maison
En rillette, crème de curry,
tagliatelles de carotte, vinaigrette à la passion
ou
Le Concombre
Gaspacho et brunoise à la menthe,
mousse de pomme Granny Smith,
pesto de roquette

Les Plats

Le Merlu
Dos poêlé, pommes de terre grenailles
en persillade, purée de petits pois au lard,
chips de lard, sauce ail et estragon
ou
Le Canard
Demi-magret à la plancha, purée de maïs,
aubergines grillées, chips de légumes,
sauce tandoori

Les Desserts

Le Chocolat
Crémeux au chocolat noir Manjari,
éclats de cookies, coulis caramel, glace nougat
ou
Le Melon et la Pastèque
Billes et cubes au sirop à l'estragon,
crème montée vanille, brioche maison toastée

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