

# 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 18H00 ET 19H00

**29.00 € ENTRÉE. PLAT. DESSERT**

LES ENTRÉES 9.00 €

## **LE CROMESQUIS DE VEAU**

Cromesquis de veau en blanquette revisitée,  
purée de riz, carottes et oignons grelots,  
sauce blanquette

## **LE FOIE GRAS**

Mi-cuit au poivre de Sichuan,  
poires fondantes cuites au vin blanc, crumble de sésame,  
pain au sésame de « La Ferme du Petit Baron »

## **LE COCHON**

Épaule confite et effilochée,  
raviole maison ouverte, farcie de duxelle aux cèpes,  
noisettes torréfiées, jus de viande

## **LES GAMBAS**

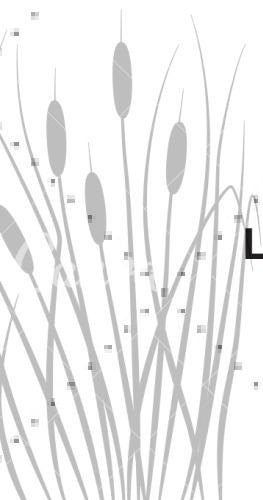
En tartare, brunoise de mangues marinées aux épices,  
bouillon de gambas aux saveurs thai,  
tempura de feuilles de céleri

## **LE HADDOCK**

En carpaccio, tartelette de fromage frais aux herbes,  
légumes croquants du moment,  
coulis de Piquillos et herbes folles

## **LA BLONDE D'AQUITAINE (SUP MENU À LA CARTE 3€)**

Filet en tataki, tagliatelles de légumes croquants,  
mousseliné de céleri, gel de sauce soja,  
condiment gingembre



# MENU BY LES SECRETS

À EMPORTER, TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR



**29.00 € ENTRÉE. PLAT. DESSERT**

LES PLATS 14.00 €

## **LE CABILLAUD**

En ballotine cuit basse température,  
cœur de Shiso, endive braisée, salade d'endives Carmine,  
sauce carotte orange gingembre

## **LA PINTADE**

Suprême cuit basse température,  
millefeuille de céleri au comté 24 mois d'affinage,  
champignons de saison poêlés, sauce morille

## **LE BŒUF FRANÇAIS**

Filet à la plancha, pommes de terre Ratte confites à la graisse de canard,  
blancs de poireaux grillé, crème montée au Raifort, jus de viande corsé

## **L'ESTURGEON**

Dos snacké, lentilles vertes du Puy à l'échalotte confite et ciboulette,  
fines tranches de Bellota, émulsion de noisettes torréfiés

## **LE VÉGÉTAL**

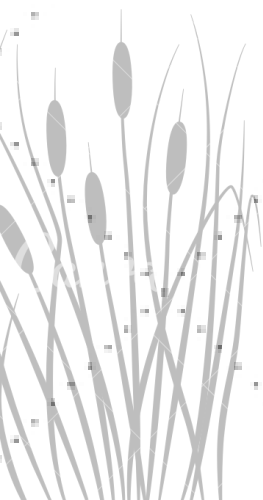
Falafel maison et crème d'houmous,  
tagliatelles de légumes aux herbes aromatiques,  
sauce carotte orange gingembre

## **LE VEAU**

Quasi cuit basse température, blancs de poireaux grillés,  
pommes de terre Ratte confites à la graisse de canard,  
crème montée au Raifort, jus de viande corsé

## **LE PIGEON FERMIER (SUP MENU À LA CARTE 3€)**

Demi-pigeon poêlé, fumé maison, et sa farce,  
purée de choux-fleurs à l'amande, carottes glacées,  
jus de pigeon au raisin



# MENU BY LES SECRETS

À EMPORTER, TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR



**29.00 € ENTRÉE. PLAT. DESSERT**

LES FROMAGES 9.00 €

## **Planche de 3 fromages frais et affinés**

Marie Quatrehomme Meilleur Ouvrier de France

LES DESSERTS 9.00 €

### **L'AGRUME**

Tartelette feuilletée, praliné croustillant noisette, ganache montée chocolat blanc au poivre Timut, segments d'agrumes, éclats de noisette, coulis pamplemousse

### **LE CHOCOLAT VALRHONA**

Mousse chocolat au lait Azelia sur son cookie aux pépites de chocolat et nougatine au miel, crème légère tonka, coulis chocolat

### **LE POTIMARRON**

Façon crème brûlée, feuilles de mandarine, crémeux et éclats de marron, coulis mandarine

### **LA BANANE**

Crème diplomate au Baileys, crumble cacahuètes, bananes fraîches et feuilles de banane au sésame noir, coulis Baileys

### **LA POMME**

Fines tranches confites à la cannelle, sablé noix de Pécan, crème fraîche Bio, coulis caramel beurre salé

### **LE GOURMAND**

Le chocolat, L'Agrume, la Pomme de la carte en petites portions



**05 56 68 34 41 - [reservation@secrets-chateaupeylatour.com](mailto:reservation@secrets-chateaupeylatour.com)**