

# MENU BY LES SECRETS

DU LUNDI 22 AU DIMANCHE 28 FÉVRIER 2021

31.00 € ENTRÉE. PLAT. DESSERT

TOUS LES JOURS, MIDI & SOIR



## LE MAGRET

Magret fumé, chutney de pruneaux,  
pousses d'herbes, crème au poivre Sichuan

OU

## LE TOURTEAU

Tourteau émietté aux agrumes,  
brunoise de concombres et coriandre, quenelles de wasabi



## LE VEAU

Quasi de veau basse température,  
duxelle de champignons, compotée d'oignons,  
purée de céleri, jus de viande

OU

## LE MERLU

Dos de merlu snacké, purée de choux fleur, falafels,  
tagliatelles de panais, sauce aux olives noires



## LES FRUITS ROUGES

Diamant de fruits rouges, cœur coulant mûre,  
biscuit amandes et deux fleurs

OU

## LE CHOCOLAT VALRHONA

Crèmeux Tanariva lacté 33% caramélisé,  
damier de pain de gène chocolat et vanille



# MENU AFFAIRES

DU LUNDI 22 AU VENDREDI 26 FÉVRIER 2021

19.00 € ENTRÉE. PLAT. DESSERT  
UNIQUEMENT LE MIDI, HORS JOURS FÉRIÉS



## LA DORADE

En gravelax, ketchup de betterave,  
brunoise de pommes Granny Smith

OU

## LE VEAU

Terrine de veau et foie gras, salade de mesclun,  
vinaigrette noisette



## LE PORC

Mignon de porc basse température, purée de pommes de terre,  
choux fleur et carottes, sauce moutarde à l'ancienne

OU

## LE MERLAN

Filet vapeur, purée de céleri,  
poireaux confits, beurre blanc au citron



## LE CHOCOLAT VALRHONA

Crèmeux chocolat blond Dulcey 35%,  
rose des sables chocolat noir, gelée à la fraise

OU

## LE CHEESECAKE

Crème à la vanille,  
sablé spéculos, coulis de mangue



Les Secrets  
Château Pey La Tour

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions