

MENU BY LES SECRETS

DU LUNDI 1ER AU DIMANCHE 07 MARS 2021

31.00 € ENTRÉE. PLAT. DESSERT

TOUS LES JOURS, MIDI & SOIR



LE BŒUF

En tataki, râpé de raifort, mayonnaise maison à l'estragon
salade de légumes croquants

OU

LE THON

Arancinis au thon et petits légumes de saison,
coulis piquillos et chorizo



LE CABILLAUD

Dos cuit basse température, chutney d'endive, endives braisées,
sauce carotte orange gingembre, pointes d'houmous

OU

LE CANARD

Demi-magret rôti au thym, gnocchis de patate douce,
échalion grillé, jus de viande au poivre long de Java



LA PISTACHE

Crème diplomate pistache, pain de Gênes aux éclats de pistaches,
segments et gel pamplemousse

OU

L'EXOTIQUE

Crèmeux exotique, pâte sucrée au rhum,
ananas poêlé, gel passion



Les Secrets
Château Pey La Tour

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

MENU AFFAIRES

DU LUNDI 1ER AU VENDREDI 05 FEVRIER 2021

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



LE CÉLERI

Rémoulade de céleri à la moutarde à l'ancienne,
chiffonnade de jambon blanc

OU

LA DORADE ET LA TRUITE

En rilette, pickles de légumes,
pesto de roquette, croûtons de pain



LE LIEU NOIR

Dos snacké, flan de carotte à la coriandre,
légumes de saison sautés à l'asiatique, sauce soja et sésame

OU

LE VEAU

Façon blanquette, palets rôtis de polenta,
oignons et champignons glacés, sauce légèrement citronnée



LE QUATRE QUART

Quatre quart à la vanille,
crème légère à la verveine, coulis pêche

OU

LA VANILLE DE MADAGASCAR

Façon crème brûlée à la vanille,
crumble à la noisette et cannelle



Les Secrets
Château Pey La Tour

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions