# MENU BY LES SECRETS

## DU LUNDI 10 MAI AU DIMANCHE 16 MAI 2021

31.00 € ENTRÉE. PLAT. DESSERT

TOUS LES JOURS, MIDI & SOIR

**LE FOIE GRAS**

Mi-cuit en terrine,
chutney aux fruits secs, toast de pain grillé

**OU**

**LES LANGOUSTINES**

Queues de langoustine à la plancha,
risotto aux asperges vertes, huile parfumée aux herbes

**LES SAINT-JACQUES**

Noix de Saint-Jacques snackées, petits pois à la menthe,
pommes de terre fondantes, fines tranches de jambon Bellota,
sauce façon soupe de poisson

**OU**

**L'AGNEAU**

Carré d'agneau rôti, purée d'artichaut,
échalions grillés, morilles sautées, sauce porto rouge

**LE CHOCOLAT VALRHONA**

Granola maison aux pépites de chocolat,
crémeux chocolat au lait Bahibe 46%, panacotta noix de coco

**OU**

**L'ORANGE**

En tartelette, crémeux orange et praliné noix de pécan,
éclats de noix caramélisée

Les Secrets
Château Pey La Tour
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

# MENU AFFAIRES

## DU LUNDI 10 MAI AU VENDREDI 14 MAI 2021

19.00 € ENTRÉE. PLAT. DESSERT

UNIQUEMENT LE MIDI, HORS JOURS FÉRIÉS

**LE CÉLERI**

Céleri rémoulade, jambon blanc en chiffonnade,
pousses de salade, croûtons

**OU**

**LE TABOULÉ**

Taboulé aux fruits secs, coulis de piquillos,
pistaches torréfiées, vinaigrette au ras el hanout

**LE CANARD**

Demi-magret grillé, pommes de terre grenailles
et légumes de saison, sauce au miel

**OU**

**LE CABILLAUD**

Dos de cabillaud snacké, houmous,
brunoise de courgette, crème d'oignons

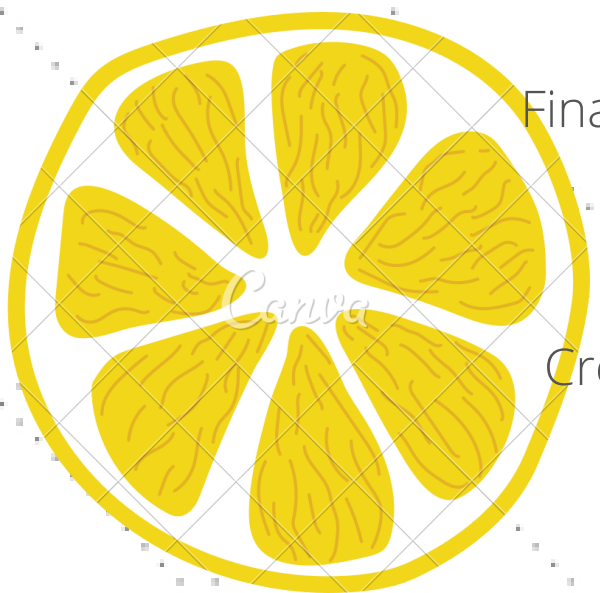
**LE CHOCOLAT VALRHONA**

Financier, crémeux chocolat noir équatorial 55%,
chantilly au Kirsh

**OU**

**LE CITRON**

Crème de citron, meringue au poivre de Timut,
caviar de fraise, sablé breton



Les Secrets
Château Pey La Tour
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions