



Les Secrets Château Pey La Tour

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions



CREATEUR D'EXPERIENCE

HÔTEL
COSY

RESTAURANT
SAVOUREUX

À la Découverte de nos producteurs d'Aquitaine 47.00 €

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

Le Cabillaud 19 €

(sup Menu à la carte 4€)

Dos effeuillé nacré servi froid,
brunoise de pomme Granny Smith,
crémeux au safran de la maison Terr'a Safran,
pointes de Caviar Sturia

Le Magret Fermier 29 €

(sup Menu à la carte 4€)

Demi-magret laqué, purée de betteraves rouges
à l'huile d'olive, petits pois et fèves glacés,
sauce soja framboise

La Fraise de Producteur 11 €

Dôme de fraises et tomates confites,
cœur panacotta basilic, crumble,
caviar de tomate, sorbet fraise

Menu à la carte 39.00 €

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

LES ENTREES

Le Poulpe 17 €

Grillé et confit, croustillant d'ail et oignon,
sucrine braisée et fumée, billes d'huile olive
et vinaigre balsamique, sauce mayonnaise au yuzu

Le Foie Gras 18 €

Mi-cuit, miroir de porto rouge, fraise et cardamome,
chutney de rhubarbe et toast de pain de campagne

Les Moules 15 €

Façon marinière servies froides, toast de foccacia
maison, purée de persil et crémeux d'ail, vinaigrette
de vin blanc

Le Chèvre de Monsieur Teulé 17 €

Tartelette salée à la mousse de fromage frais
à l'estragon, concombre et melon mariné,
noisettes torrifiées, vinaigrette pralinée

La Pintade 16 €

Suprême en gravlax aux épices cajun et citron vert,
royale de maïs, épis de maïs grillé, pop-corn et
condiment d'ail noir au citron jaune

LES PLATS

Le Bœuf 28 €

Filet rôti, condiment noix de pécan et curry,
purée de pommes de terre, artichauts barigoule,
sauce vin jaune et chicorée

Le Maigre de Méditerranée 28 €

Dos à la plancha, brunoise de courgettes croquantes,
chips d'aubergines, tomates cocktails confites,
coulis de piquillos à l'ail et huile aux herbes

Le Végétal 23 €

Semoule à la menthe, tomates cocktails confites,
brunoise de courgettes, fenouil braisé,
tomates et aubergines grillées, huile aux herbes

La Volaille de Challans 27 €

Suprême rôti basse température, condiment noix
de pécan et curry, purée de pommes de terre,
artichauts barigoule, sauce vin jaune et chicorée

Le Lieu Jaune de ligne 27 €

Pavé à la plancha fenouil braisé aux épices douces,
tomates marinées, chips de chorizo,
lait de coco épicé

Le Cochon 25 €

Ballotine d'épaule confite, haricots verts, tomates
marinées et basilic frais, brunoise de courgettes
croquantes, jus de viande

LES FROMAGES

Planche de 5 fromages frais et affinés 11 €

LES DESSERTS

La Mangue 11 €

Gaspacho de mangue et pêche, tartare de mangue
au poivre de Sichuan, crème mascarpone vanille,
éclats aux fruits secs, sorbet pêche de vigne

La Myrtille 11 €

Diamant de mousse chocolat blanc Waiina 35%,
cœur de myrtille et violette, croustillant feuillantine
praliné tonka, sorbet myrtille

L'Agrume 11 €

En tartelette, confit de citron et gingembre, biscuit
joconde à la noisette, crémeux Kalamansi, segments
de citron et éclats de meringue au poivre Timut,
sorbet citron

Le Chocolat Valrhona 11 €

Coque de chocolat noir, ganache au chocolat
équatorial lacté 35%, feuilletine de bretzel, mousse au
chocolat lacté Bahibe 35%, glace chocolat noir

Le Café Gourmand 14 €

(sup Menu à la carte 4€)

Le Chocolat, l'Agrume & la Fraise servis en portions
réduites

Nos viandes sont issues de troupeaux nés,
élevés et abattus en France.

La liste des allergènes peut être consultée sur simple
demande auprès de nos équipes.

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises
et service compris.