

# DÉCOUVERTE

MENU 48 €

MISE EN BOUCHE, ENTRÉE, PLAT, DESSERT

## LE FOIE GRAS IGP SUD-OUEST 17 €

Poêlé, sauce orange sanguine, suprêmes d'orange sanguine, chutney radis gingembre, fleur du moment

## LES LANGOUSTINES 18 €

Croustillantes, celerisotto, bisque légère émulsionnée, gel pomme céleris branche

## LE BŒUF LIMOUSIN 29 €

Filet snacké, millefeuille de pommes de terres croustillant, purée de champignons, jus de viande déglacé au whisky et infusé au café, pickles d'Enoki

## LE BAR SAUVAGE DE NOS CÔTES 28 €

Pavé à la plancha, gnocchis de betterave, pétales d'oignons brûlés, œufs de hareng fumé, sauce oignon

### NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

En supplément 11 € dans le menu  
ou à la place du dessert

## LE CHOCOLAT VALHRONA 11 €

Mousse chocolat Azelia sur son biscuit chocolat noisette, insert poire, ganache champignons, crumble cacao, crème glacée aux cèpes

## LA PIÑA COLADA REVISITÉE 11 €

Demi-sphère chocolat, biscuit pain de Gènes imbibé au rhum ambré, chantilly de perles du Japon à la noix de coco, marmelade ananas, espuma Malibu, sorbet piña colada

# CRÉATION

MENU 39 €

MISE EN BOUCHE, ENTRÉE, PLAT, DESSERT

## LES ASPERGES 13 €

Déclinées en pointes et en tartare, vinaigrette mimosa en terre mer, jaune d'œuf confit, mayonnaise raifort, croûtons au beurre

## LA SAINT-JACQUES FRANÇAISE 15 €

Noix marinées au Ponzu, salade d'artichauts façon barigoule, vinaigrette noix de cajou, gel citron bergamote, poivre Voatsiperifery

## LA CAILLE FRANÇAISE 24 €

Filets cuits basse température et caramélisés, taboulé de chou-fleur à l'amande, purée de chou-fleur rôtie, raisins blonds, jus verjus

## LA LOTTE BRETONNE 25 €

Médailon cuit à la nacre, croûte d'herbes, carottes fanes en deux cuissons, purée de carottes aigre-douce, aïoli d'ail noir

## LE PAMPLEMOUSSE 11 €

Parfait glacé pamplemousse, sablé breton maison, crémeux chocolat Dulcey, gelée pamplemousse et safran bio de Nérigean, feuilles de pamplemousse

## LE CHOU CRAQUELIN 11 €

Praliné noix de pécan croustillant, crème diplomate fleur d'oranger, confit de patates douces à la vanille, noix de pécan caramélisées, glace crème fraîche d'Isigny




**Les Secrets**  
**Château Pey La Tour**

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions



**CAVIAR OSCIETRA**  
**MAISON STURIA**

Supplément de  
**9€ les 3g par plat**

Faites vous plaisir en ajoutant, aux plats marqués d'un , le véritable caviar de Nouvelle-Aquitaine, issu de fermes aquacoles situées à quelques kilomètres de notre restaurant.

## LE VÉGÉTAL

**23€**

Notre Cheffe Aurore SCHWABE propose également une bistronomie végétale avec une plat végétarien frais, de saison.



RESTAURANT  
**SAVOUREUX**

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.