



**Les Secrets
Château Pey la Tour**

MENU DU MARCHÉ

DU LUNDI 09 AU VENDREDI 13 MAI
UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE ET HORS JOURS FÉRIÉS

20 € ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT
24 € ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

LE VITELLO TONNATO REVISITÉ

Quasi de veau basse température comme un carpaccio, crème de thon, câpres et pickles d'oignons

ou

LE MAQUEREAU

Filet de maquereau grillé, praliné sésame, poireaux brulés, crème de choux fleur, gel citron



L'AGNEAU

Noix rôtie et épaule confite, purée de pomme de terre à l'ail, tomates confites, jus réduit

ou

LE LIEU NOIR

Filet snacké, riz vénéré sauté aux légumes, salicornes et coquillages, sauce citron algue



LA FRAISE

Sablé breton, crème diplomate vanille, confit de fraises Mara des bois aux zestes de citron vert, glace sésame noir

ou

LE LITCHI

Mousse litchi, biscuit joconde hibiscus, crémeux chocolat ivoire, gel grenade, sorbet cerise griotte

