

# DÉCOUVERTE

MENU 50 €

MISE EN BOUCHE, ENTRÉE, PLAT, DESSERT

## LA SEICHE 16€

Salade de seiches marinées au chorizo, olives noires déshydratées, nectar d'olive verte, brunoise de chorizo ibérique, olives de Kalamata

## LE VEAU 18€

Quasi de veau cuit basse température en carpaccio, bouillon dashi glacé, gel de framboise et hibiscus, framboises fraîches

## LE SAINT-PIERRE DE NOS COTES 28€

Filet nacré, condiment oignons rhubarbes, mayonnaise émulsionnée à la verveine, riz sauvage Alle Vongole

## LE BŒUF BLONDE D'AQUITAINE 29€

Filet snacké aux épices du trappeur, pommes dauphines maison, condiment ail et échalotes confites au miel, mini maïs grillés, jus de viande réduit

# CRÉATION

MENU 40 €

MISE EN BOUCHE, ENTRÉE, PLAT, DESSERT

## LE CHÈVRE DE M.TEULÉ 14€

Fromage frais de chèvre façon nougat, pistaches et noix du Périgord, pêches pochées au romarin, vinaigrette miel

## LA SARDINE 15€

Filets marinés, tartelette aux graines, caviar d'aubergines locales au Tahini, légumes croquants du moment, tomates confites, coulis de poivrons, copeaux de parmesan

## LE ROUGET 25€

Filets grillés, brunoise de courgettes au pamplemousse et agastache juste cuite, jus de poisson de roche au safran Bio de Nérigeon

## LE COCHON NOIR DE BIGORRE AOP 24€

Echine de cochon marinée cuite basse température puis laquée, mousseline de petits pois, betteraves aux agrumes, ketchup de betterave, jus de viande

### NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

En supplément 12 € dans le menu  
ou à la place du dessert

## L'ABRICOT & LA LAVANDE 12€

Pain de Gènes à l'amande, confit d'abricot au miel de M.Marzin, crème légère à l'amande amère, tuiles aux éclats de lavande, abricots au naturel, glace lavande

## LE CHOCOLAT & LA CERISE 12€

Biscuit moelleux imbibé à la cerise, mousse chocolat au lait, insert cerises griottes et amarena, gelée de cerises, sorbet cacao

## LA FRAISE & LA PASTÈQUE 12€

Biscuit sablé maison, crème diplomate à la vanille bio de Madagascar, pastèque confite à la vodka, confit de fraises Mara des bois, caviar de mélisse, sorbet fraise

## LA PISTACHE & L'AVOCAT 12€

Sponge cake pistache, crémeux avocat, espuma pistache, gel citron gingembre, glace pistache de Sicile



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

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions



### CAVIAR STURIA VINTAGE

10€ les 5g par plat

Faites vous plaisir avec le véritable caviar de Nouvelle-Aquitaine, issu de fermes aquacoles situées à quelques kilomètres de notre restaurant.

### LE VÉGÉTAL

20€

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



RESTAURANT  
**SAVOREUX**

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.