

DÉCOUVERTE

MENU 52 €

MISE EN BOUCHE, ENTRÉE, PLAT, DESSERT

LES ESCARGOTS 18 €

Rôtis au beurre d'ail et persil,
déclinaison de butternut, sponge cake
croustillant de persil,
jus de viande réduit à la Chartreuse

LES BLETTES & LE SAINT-NECTAIRE 18 €

Blettes et champignons de Paris aux
noisettes, chips de ravioles
émulsion au Saint-Nectaire,
billes de vinaigre balsamique

LES SAINT-JACQUES 28 €

Rôties, poêlée de salsifis, champignons de
saison, coing et lard fermier, gel de coing
acidulé au vinaigre de Riesling

LE CHEVREUIL 28 €

Une ballotine en pot-au-feu,
gel d'œuf confit au raifort,
tartine de moelle de bœuf,
purée de panais

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

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

LE CHOCOLAT & L'EXOTIQUE 12 €

Cromesquis aux chocolats lait Jivara et
noir Macaé à la fleur de sel, assortiment
de fruits exotiques marinés au wasabi,
crème au poivre de Sichuan,
sorbet mangue

LA CITROUILLE & LES AGRUMES 12 €

Tartelette à la citrouille aux épices douces et
zestes de yuzu confits, crème fraîche montée
vanillée, confit de citrouille et kumquats,
sorbet orange, gingembre, carotte

CRÉATION

MENU 43 €

MISE EN BOUCHE, ENTRÉE, PLAT, DESSERT

L'ENDIVE AU JAMBON REVISITÉE 14 €

Endive braisée servie froide,
condiment d'œuf mimosa et porchetta,
crème et copeaux de mimolette,
chiffonnade de cecina

LE TERRE MER DE LAPIN & COUTEAUX 14 €

Ballotine servie froide, salade de couteaux,
jeunes légumes croquants,
sauce béarnaise

LE CABILLAUD SKREI 24 €

Un pavé cuit vapeur, voile de kiwi,
brunoise de topinambour au naturel
et son émulsion au poivre de Timut

LE FILET DE VOLAILLE DE CHALLANS 24 €

Mariné dans le lait Ribot puis rôti basse
température, lentilles Béluga,
déclinaisons de carottes,
crumble de noix du Périgord, jus réduit

LA BANANE & LA CACAHUËTE 12 €

Une compotée flambée au rhum,
crèmeux au beurre de cacahuète
et chocolat au lait Tanariva, gel et banane
fraîche, cacahuètes grillées à la fleur de sel,
glace Isigny

LA COCO & LE SÉSAME NOIR 12 €

Biscuit au sésame noir,
mousse à la noix de coco, marmelade aux
zestes de citron vert, gel Malibu,
tuile dentelle et glace au sésame noir



Les Secrets
Château Pey La Tour

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

STURIA

CAVIAR STURIA VINTAGE

10€ les 5g par plat
Faites vous plaisir avec le
véritable caviar de
Nouvelle-Aquitaine sur les plats
accompagnés du logo STURIA

LE VÉGÉTAL 20€

Notre équipe propose également
une bistronomie végétale avec un
plat végétarien frais, de saison.

Vous avez choisi le menu Création
mais désirez une entrée ou un plat
du menu Découverte ? avec plaisir !
Sachez qu'un supplément de 4€
pour l'entrée et 6€ pour le plat sera
appliqué.



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.