



Les Secrets
Château Pey La Tour

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions



CAVIAR STURIA VINTAGE

10€ les 5g

Faites vous plaisir avec le véritable caviar de Nouvelle-Aquitaine

À PARTAGER POUR L'APÉRITIF

Planche de jambon affiné 24 mois IGP Bayonne 13€
Terrine de campagne 10€

LES ENTRÉES

LA DAURADE ROYALE 15 €

Filet mi-cuit à la flamme, framboises fraîches, eau florale de géranium, fenouil confit, œufs de Corégone

LES TOMATES 13 €

Déclinaison de tomates anciennes, mousse de chèvre de M. Teulé, ail noir, gel basilic, balsamique de grenade

LE SAUMON 15 €

Façon gravlax, crème à la bergamote, huile de verveine, Mang-Chang et oxalis

LE BŒUF 15 €

Carpaccio snacké, oignons caramélisés, concombres marinés au miso, feuilles de câpres, pesto persillade

LES PLATS

LA PINTADE FERMIERE 25 €

Suprême cuit basse température, crème de maïs, tempura de courgette, crumble de pain aillé, jus au thym

LE VEAU 29 €

Quasi grillé, panisse au four, salicomes, vierge de tomate, émulsion de coquillages, jus réduit

LE THON ALBACORE 28 €

Pavé mi-cuit, purée de pomme de terre rafraîchie à la myrte citronnée, sauce vierge à la pastèque, coriandre, gingembre et tobiko

LE CABILLAUD 26 €

Dos snacké, escalope d'aubergine fumée, haricots verts, nectarines marinées, sauce tahini et sumac

LE VÉGÉTAL 21 €

Déclinaison de légumes, panisse au four, fruits et herbes du soleil en différentes textures

LES FROMAGES & LES DESSERTS

LES FROMAGES 11€

Notre sélection de 5 fromages affinés

LES CHOCOLATS 11 €

Crèmeux au chocolat noir Guanaja et chocolat lait Andoa, caramel au miel de M. Marzin, guimauve et sarrasin grillés, glace d'Isigny

LA CHARLOTTE 11 €

Biscuit cuillère imbibé à l'estragon, crème mousseline à la vanille, confit de fraise, framboise et poivron, sorbet framboise

LE CALISSON 11 €

Pain de gènes aux zestes agrumes, marmelade de melon et orange, diplomate à l'amande amère, gel citron mélisse, sorbet melon

LA MYRTILLE 11 €

Biscuit croustillant à la fève de tonka, mousse chocolat blanc Waina, cœur à la myrtille et violette, sorbet myrtille



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, service compris et hors boissons.