Les Secrets
Château Pey La Tour
Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions

STURIA

**CAVIAR STURIA VINTAGE**
10€ les 5g
Faites vous plaisir avec le véritable caviar de Nouvelle-Aquitaine

Logis Hotels Restaurants
Depuis 1948
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.

# À PARTAGER POUR L'APÉRITIF

Planche de jambon de la ferme Abotia affiné 24 mois IGP Bayonne 15 €

## LES ENTRÉES

L'OEUF PARFAIT 13 €
Crème de topinambour, lard de Colonnata, émulsion aux champignons, croûtons aillés, jus réduit

LE COCHON 15 €
Effiloché confit en raviole ouverte, fondue d'épinards, espuma d'artichaut, jus au gingembre

LA BURRATA FUMÉE 15 €
En chaud- froid : légumes rôtis, poire pochée, granola aux noix du Périgord, réduction au vin chaud

LE BAR 15 €
Ceviche coco, taboulé de choux-fleurs, crémeux de citron confit, oignons rouges, pickles de choux-fleurs, neige de caviar

## LES PLATS

LE CANARD DES LANDES 27€
Demi-magret grillé, pressé de pommes sarladaises, carottes rôties, jus acidulé
SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ 50 G : 9 €

LE MAIGRE 27€
Laqué Teriyaki, polenta crémeuse, poêlée de champignons, chou pakchoï, pickles de Shimeji

LE SAUMON 28€
Confit à l'huile d'olive, furikake, purée de pommes de terre, crème d'aneth, gel pomme verte

LE BOEUF AUBRAC 32€
Filet snacké, crème de céleris, oignons rouges caramélisés, éclats de châtaignes, jus à la moëlle
SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ 50 G : 9 €

LE VÉGÉTAL 22€
Déclinaison de légumes, fruits et herbes d'automne en différentes textures

## LES FROMAGES & LES DESSERTS

LES FROMAGES 11€
Notre sélection de 5 fromages affinés

LE POP-CHOC 11 €
Sablé breton aux pépites de chocolat, crémeux chocolat au lait Orizaba 39% fumé, crème de pop-corn, glace crème brûlée

L'EXOTIQUE 11 €
Mousse à la fleur de sureau, biscuit à la noisette, méli-mélo de fruits exotiques, gel de sureau, sorbet mangue

LE CHOCOLAT & LA CHICORÉE 11 €
En opéra, biscuit Joconde imbibé à l'amaretto, crème au beurre à la chicorée, ganache chocolat noir Araguani 72%, glace caramel

L'AGRUME 11 €
Brioche perdue, confit de carottes aux agrumes, crémeux mandarine, pickles de carottes, glace huile d'olive