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

LE FOIE GRAS 19€
Mi-cuit, chutney de mangue, caramel de Sauternes aux épices

LE CABILLAUD 16€
Cuit basse température, servi froid en effeuillé, poivre de Timut, vierge de fruits acidulés et mayonnaise au wasabi

LA TATIN 15€
Tarte à la compotée d'oignons, au miel et vinaigre balsamique, crème fumée aux noix du Périgord, magret fumé

LE SAINT-NECTAIRE 14€
En cromesquis, compotée et pickles de poires, salade de carmines

LES PLATS

LA LOTTE 30€
Queue de lotte rôtie, quinoa, ketchup de piquillos, sauce chorizo curcuma

LE BŒUF 29€
Joue braisée en effiloché et foie gras poêlé, purée de pommes de terre, légumes croquants, sauce vin rouge au beurre de cassis

RETOUR DE PÊCHE 28€
Snacké, palets de navets étuvés au miel et à l'orange, purée de carottes au gingembre, émulsion maltaise

LA DINDE 27€
En galantine farcie, condiments pruneaux et oignons, légumes de saison rôtis, jus de viande au whisky

LE BURGER... MAIS VÉGÉTARIEN... 21€
Pain brioché maison, steak de butternut pané aux épices douces, Ossau Iraty, pommes de terre grenailles sautées, ketchup artisanal

LES FROMAGES & LES DESSERTS

LES FROMAGES 12€
Notre sélection de 5 fromages affinés

LA FORÊT NOIRE 12€
Revisitée, pain de Gênes au chocolat, chantilly à la fève de tonka, griottine, siphon chocolat noir Kalingo 65%, glace stracciatella

LE SAPIN 12€
Sablé au poivre de sapin, poires pochées, crème diplomate à l'épicéa, praliné de pignons de pin, glace miel

LE CAFÉ 12€
Sablé au café et coco, ganache café, caramel ½ sel, glace noix de coco

LES CHOCOLATS 12€
Biscuit Sacher, mousse chocolat Caramélia 36%, crémeux chocolat noir Komuntu 80%, sorbet cacao