



**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

**Logis**  
**HOTELS**  
**RESTAURANTS**  
DEPUIS 1948

RESTAURANT  
SAVOUREUX

Nos viandes sont issues de troupeaux nés, élevés et abattus en Europe. 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 Serrano 9 mois d'affinage 15 €  
Planche de foie gras mi-cuit 50g, chutney du moment 19€

### LES ENTRÉES

#### L'ARANCINI 13€

Croquette de riz façon risotto au safran et à la tome d'Aquitaine, coulis de piquillos et salade de légumes croquants

#### LE MAQUEREAU 15€

Mariné et mi-cuit, faisselle de chèvre fumée, salade de petits pois et radis au sésame

#### L'ARTICHAUT 16€

En salade, copeaux de foie gras, vinaigrette au balsamique de grenade et chips d'artichaut

#### LE VEAU FAÇON VITELLO TONNATO 16€

Poitrine marinée et snackée, mayonnaise à la ventrèche de thon et ail noir, feuilles de câpres

### LES PLATS

#### LE MAIGRE 27€

Dos snacké, risotto de blé à l'encre de seiche, pois gourmands, sauce rougail et gingembre confit

#### LE RETOUR DE PÊCHE 30€

Dos de poisson confit au beurre de vin jaune et noix, asperges et morilles rôties, crumble de noix du Périgord, sauce au vin jaune

#### L'AGNEAU 28€

Épaule confite, labneh à la menthe, poêlée de haricots verts, pois chiches à la grenade et jus de viande réduit

#### LE BŒUF CHAROLAIS 29€

Entrecôte 200g, pommes de terre Mitraille confites, poêlée de légumes de saison, jus de viande aux épices du trappeur et ketchup artisanal

#### SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ 50GR 9€

#### LE HOT DOG... MAIS VÉGÉTARIEN... 21€

Revisité, saucisse de carottes fanes marinées, coleslaw, mayonnaise au paprika fumé, accompagné de sucrose braisée

### LES FROMAGES & LES DESSERTS

#### LES FROMAGES 12€

Notre sélection de 5 fromages affinés

#### LA NOISETTE 12€

Biscuit joconde, praliné noisette, crémeux cassis, ganache et glace à la noisette

#### LA FRAISE 12€

En tartelette, crème diplomate à la vanille, confit de fraises et basilic, fraises fraîches et sorbet citron basilic

#### LE CHOCOLAT 12€

Sablé breton cacao, crémeux chocolat noir gingembre, ganache montée chocolat au lait, gel yuzu et sorbet cacao

#### LE PETIT POIS 12€

Mini macarons au petit pois, gel framboise, crème diplomate à la vanille, purée de petits pois et sorbet framboise