



**Les Secrets**  
**Château Pey La Tour**

Hôtel - Restaurant - Séminaires - Réceptions



**STURIA**

**CAVIAR**  
**STURIA OSCIETRA**

10€ les 5g

Faites vous plaisir avec  
le véritable caviar de  
Nouvelle-Aquitaine

# LA CARTE

## LES PLANCHES, À PARTAGER... OU NON

Planche de Jambon Serrano 9 mois d'affinage 15 €

Planche de Foie Gras maison mi-cuit 50g, chutney du moment 19€

## LES ENTRÉES

### L'OEUF D'HERVÉ THIS 13€

Oeuf 65°, crémeux de carottes au cumin, champignons marinés,  
crumble de moelle, émulsion persillade, sauce meurette

### LES CRUSTACÉS 16€

Raviole farcie à la chair de crabe et de crevette, coriandre,  
bouillon de crevettes au lait de coco et citronnelle, œufs de saumon en salade

### LE RADIS 13€

En tartelette, mousse de ricotta aux noix et miso rouge,  
salade de radis, gel citron vert, jeunes pousses

## LES PLATS

### LE VEAU 29 €

Quasi en basse température, siphon de pomme de terre,  
condiment de chou kale, câpres frits, jus de veau à la salicorne

### LE LIEU JAUNE 28€

Filet nacré, mousseline de topinambour à la badiane et cerfeuil,  
tombée de pack choï, beurre blanc aux kumquats

### LE PIGEON 26€

Suprême en cuisson lente & cuisse confite, déclinaison de betteraves,  
sarrasin grillé, jus de pigeon à l'armagnac

### LE GREC VÉGÉTAL 20€

Façon kebab, pain pita, lamelles de céleri et champignons rôtis,  
crème d'ail et ciboulette, roquette et frites maison

## LES FROMAGES & LES DESSERTS

### LES FROMAGES 13€

Notre sélection de 5 fromages affinés

### LE CHOCOLAT 14€

Mousse chaude au chocolat noir, caramel aux  
baies de la passion, tuile au grué de cacao, glace caramel

### LE TOPINAMBOUR 13€

Sablé au café, déclinaison de topinambour,  
crème légère à la vanille, gel Baileys

### LES AGRUMES 12€

Financier à l'orange, salade d'agrumes,  
gelée de mimosa, glace vanille

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

RESTAURANT  
SAVOUREUX