



**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

### LES ASPERGES 15€

Mélange d'asperges vertes et blanches,  
sabayon au vin jaune et croustillant sarrasin

### LE MAQUEREAU 15€

Mariné comme un ceviche,  
rhubarbe, Raifort et crumble de levure maltée

### L'ŒUF DE LA MAISON TIZAC 13€

Oeuf 64°C, petits pois à la française rafraîchis à la menthe,  
émulsion au lard fumé

## LES PLATS

### LE MAIGRE 32€

Filet rôti, déclinaison de fenouil,  
sauce vierge aux agrumes et baies roses

### L'AGNEAU 35€ ORIGINE FRANCE

Selle farcie, cromesquis d'épaule d'agneau confite,  
navets glacés au miel, artichauts poivrade, jus d'agneau

### LE CANARD DE BARBARIE 28€ ORIGINE FRANCE

Filet rôti, blettes en textures, polenta croustillante, fraises macérées  
au vinaigre balsamique et herbes fraîches, jus de canard réduit

### LE VÉGÉTAL 20€

Gnocchis de ricotta, tombée d'épinards citronnée,  
émulsion à l'ail noir et éclats de noisettes torréfiées

## LES FROMAGES & LES DESSERTS

### LES FROMAGES 13€

Notre sélection de 5 fromages affinés

### LES PROFITEROLES 13€

Minis choux craquelin, glace infusion vanille,  
chantilly maison, sauce chocolat noir Equateur 80%

### LE VACHERIN REVISITÉ 13€

Meringue, kiwi poché, confit de menthe et citron,  
crème montée vanille, sorbet cactus agrumes

### LA BANANE ET LE CHOCOLAT 13€

En tartelette, croustillant praliné bretzel, confit à la banane,  
crémeux au chocolat au lait Valrhona Kidavaoa, glace caramel bonbon

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

**RESTAURANT**  
**SAVOUREUX**