



Menu la Serre de Vimeneay

Sauce vodka « Beluga »
Mœlleux chou-fleur iodé, Macadamia et Caviar d'olive

Légumes d'automne dans l'interprétation du millésime 2011
Façon Aerni

Palette de peintre panai, poire et cardamome verte
« Insolite Sarazin »

Cuir de topinambour aux cèpes,
Infusion de champignons et senteur tonka

Risotto de soja frais et caviar de truffe du Sauternais

Emotion Lafaurie
*Coing, salers, jus couleur cuivré et reine des près (ou angélique),
Nid d'abeille couleur rouge*

135 € TTC



Menu LALIQUE 1^{er} Cru

Sauce vodka « Beluga »
Mœlleux chou-fleur iodé et condiment caviar « vintage »

St. Jacques marbrées, kumquat et yuzu dans l'interprétation d'un millésime
1988
Bouillon coquillage safrané

Coussinet de Turbot, céleri et cacahouètes des Pyrénées
*Jus au vin jaune vieilli en fût de Sauternes
« L'Insolite boisé »*

Cuir de topinambour au cèpes, Foie Gras fumé
Infusion de champignons et senteur tonka

Chevreuil en croûte de céréales, variation de Canneberge
Sauce Patxaran

Poire confite à la bruyère, panais et yaourt
Sorbet au vinaigre de miel

165 € TTC



Menu Château Lafaurie-Peyraguey

Les Cristaux de Lafaurie

SweetZ

Sauce vodka « Beluga »

Moelleux chou-fleur iodé et condiment caviar « vintage »

Bordeaux Blanc sec 2014

Ormeaux cuit sur le calcaire

Crème de cerfeuil tubéreux et huître

Château Lafaurie-Peyraguey, 2015,

1er Grand Cru Classé

Coussinet de Turbot, céleri et cacahouètes des Pyrénées

Jus au vin jaune vieilli en fût de Sauternes

« Insolite boisé »

Homard Breton, pressé de légumes d'automne et livèche

Bouillon Pot au feu limequat

Château Lafaurie-Peyraguey, 2004,

1er Grand Cru Classé

Poularde de Bresse à la truffe noir et foie gras en « pithiviers »

Château Lafaurie-Peyraguey, 1999,

1er Grand Cru Classé

Emotion Château Lafaurie-Peyraguey

Château Lafaurie-Peyraguey, 2008,

1er Grand Cru Classé

Dessert dans l'interprétation du Château Lafaurie-Peyraguey 1921,

1er Grand Cru Classé

245 € TTC

Les Desserts Cuisinés
par Stéphane Corolleur, chef pâtissier

Cèpes
*Céréales en sablé, avocat et cèpes,
Assaisonné au pamplemousse rose*

Pomme de pin
*Fraicheur d'un bouillon à l'hysope
Sorbet fromage blanc cardamome*

Poire des Landes
*Confite à la bruyère, panais et yaourt
Sorbet au vinaigre de miel*

Mi-figue et mi-raisin
*Parfum de St. Emilion
Crèmeux anisé et lait glacé au yuzu vert*

Chocolat Sao Palmé en soufflé chaud
*Cristaux de Maldon
Crèmeux cacao et sorbet verveine Citron*

Feuillet sarrasin
*Condiment fruits des bois
Glace à la Vanille de Madagascar fumée*

25 € TTC

La Carte

Plats servis à la carte ou en Menu Assemblage :

95 € TTC : 3 plats avec dessert

(sauf vendredi soir, week-end et jours fériés)

OU

115 € TTC : 4 plats avec dessert

Tartare de betterave rouge <i>Brebis et reine des près, œuf de caille</i>	30€
Foie Gras de canard poêlé <i>Confit 12 heures au Sauternes insolite Tatin de coing et jus de son eau de vie</i>	40€
Ormeaux Breton cuit sur le calcaire <i>Cerfeuil tubéreux et club sandwich à l'huître</i>	44€
Le Foie Gras de canard en trompe l'œil <i>Variation de fruits d'automne</i>	32€
Homard Breton <i>Façon « caraïbe », onctueux rhum angostura</i>	45€
Merlu de St Jean de Luz, <i>Grémolata et mousseux de poireaux des vignes grillés, vinaigrette angélique</i>	38€
Sole meunière <i>Vinaigrette épicea des Landes et orange amère</i>	45€
Cochon confit (pour 2 personnes) <i>Confit en lie de vin de Sauternes Risotto au chou-fleur Condiment cacahuète des Pyrénées et Absinthe</i>	95 €
Pigeon des Landes <i>En croûte de Brioche, choux de Bruxelles et confit de kumquat</i>	42 €
Veau de lait en croute noir, <i>Timbale de butternut et noix de pécan, jus à la baie de Sancho</i>	39 €
Bœuf de Bazas grillé <i>Jeunes légumes du Gers Condiment mûres et beignets ciboulail</i>	46 €

Hors boissons Service déjeuner de 12h00 à 13h30 dernière commande et dîner de 19h30 à 21h30 dernière commande. Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002, Le Château Lafaurie Peyraguey et ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France. Prix nets, service compris. La liste des allergènes est disponible sur simple demande. Nous vous informons qu'une tenue correcte est souhaitée (la veste et la cravate ne sont pas obligatoires). Service voiturier disponible.