

Menu la Serre de Vimeneay

Sauce vodka « Beluga »

Moelleux chou-fleur iodé, Macadamia et Caviar d'olive

Légumes d'automne dans l'interprétation du millésime 2009

Façon Aerni

Palette de peintre panais, poire et cardamome verte

« L'insolite Sarasin »

Cuir de topinambour aux cèpes,

Infusion de champignons et senteur tonka

Risotto de soja frais et caviar de truffe du Sauternais

Cèpes

Céréales en sablé, avocat et cèpes,

Assaisonné au pamplermousse rose

135 € TTC

Menu LALIQUE 1er Cru

Sauce vodka « Beluga »
Moelleux 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 cacahuètes des Pyrénées
Jus au vin jaune vieilli en fût de Sauternes
« L'Insolite Truffé »

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

Chevreuril 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

Sauce vodka « Beluga »

Moelleux chou-fleur iodé et condiment caviar « vintage »

Bordeaux, Grand Blanc Sec 2014

Château Lafaurie-Peyraguey

Ormeaux cuit sur le calcaire

Crème de cerfeuil tubéreux et huître

Sauternes, Château Lafaurie-Peyraguey, 2014,

1er Grand Cru Classé 1855

Coussinet de Turbot, céleri et cacahuètes des Pyrénées

Jus au vin jaune vieilli en fût de Sauternes

«L'insolite truffé »

Homard Breton, pressé de légumes d'automne et livèche

Bouillon Pot au feu limequat

Sauternes, Château Lafaurie-Peyraguey, 2004,

1er Grand Cru Classé 1855

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

Sauternes, Château Lafaurie-Peyraguey, 1998,

1er Grand Cru Classé 1855

Emotion Château Lafaurie-Peyraguey

Sauternes, Château Lafaurie-Peyraguey, 2002,

1er Grand Cru Classé 1855

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*

Chocolat Sao Palmé en soufflé chaud

*Cristaux de Maldon
Crèmeux cacahuètes et fraicheur gingembre*

Feuillet sarrasin

*Condiment coing et pruneaux
Glace Armagnac*

25 € TTC

La Carte

Plats servis à la carte ou en Menu Assemblage :

95 € TTC : 3 plats dont dessert

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

ou

115 € TTC : 4 plats dont dessert

Tartare de betterave rouge 30€

Oeuf de caille, brebis, vinaigrette reine des près

Foie Gras de canard poêlé 40€

Confit 12 heures au Sauternes insolite

Tatin de coing et jus de son eau de vie

Ormeaux Breton cuit sur le calcaire 44€

Cerfeuil tubéreux et club sandwich à l'huître

Le Foie Gras de canard en trompe l'œil 32€

Variation de fruits d'automne

Homard Breton 45€

Façon « caraïbe », onctueux rhum angostura

Merlu de St Jean de Luz, 38€

Grémolata et mousseux de poireaux des vignes grillés, vinaigrette angélique

Sole meunière (pour 2 personnes) 89 €

Vinaigrette épicea des Landes et orange amère

Ris de veau à la Truffe Noire, 55 €

Légumes d'hiver et cèpes

Pigeon des Landes 42 €

En croûte de Brioche, choux de Bruxelles et confit de kumquat

Veau de lait en croute noir, 39 €

Timbale de butternut et noix de pécan, jus à la baie de Sancho

Cochon confit (pour 2 personnes) 95 €

Confit en lie de vin de Sauternes

Risotto au chou-fleur

Condiment cacahuètes des Pyrénées et Absinthe

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.

Menu Sieur Peyraguey

Tous les midis sauf le dimanche midi

Menu en trois plats

65€ TTC boissons comprises

(eaux, cafés deux verres de vins de 6cl)

Menu Sauternais des Jeunes

Sur réservation uniquement – sauf le samedi soir

Réservé au moins de 40ans

Menu en quatre plats et comprenant un cocktail SweetZ au bar de l'hôtel et trois verres de vin de 6cl

95€ TTC

Il est possible de demander un menu végétarien.