



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

· HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ***** ·

Menu la Serre de Vimeneay

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

Interprétation du Millésime 2015 du Grand Vin Blanc Sec
Façon Aerni

Palette du peintre aux légumes de Printemps
Bergamote et verveine

Asperges vertes traditionnelles et contemporaines
« Insolite à la fleur du Sureau »

Riz *acquarello* iodé et yuzu piquant

Rhubarbe pochée au Sureau
Onctueux anisé et céréales croustillantes

135 € TTC



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

· HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ***** ·

Menu LALIQUE 1er Cru

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

Langoustine dans l'interprétation du Millésime 1994

Barbu rôti, macaroni et artichaut
Condiment pistache

Asperges vertes traditionnelles et contemporaines
« Insolite à la fleur du Sureau »

Agneau de lait aux cacahuètes des Pyrénées
Maïs et olive Kalamata

Mangue, fraîcheur acidulée et meringues croquantes
Assaisonnée aux herbes

165 € TTC



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

· HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ***** ·

Menu Château Lafaurie-Peyraguey

Sauce vodka « Beluga »
Moelleux chou-fleur iodé et condiment caviar « vintage »
« Bulle d'Or de Sauternes »

Thon rouge en « carrousel », mangue Kalamansi,
Bouillon citronnelle fumé
**Château Lafaurie-Peyraguey, 1er Grand Cru Classé de Sauternes en 1855,
Millésime 2015**

Carabinéros comme Oscar,
Epinards et cacahuètes des Pyrénées
Condiment miel et gingembre
**Château Lafaurie-Peyraguey, 1er Grand Cru Classé de Sauternes en 1855,
Millésime 2008**

Asperges vertes traditionnelles et contemporaines
« Insolite à la fleur du Sureau »

Ris de veau croustillant
Morilles et asperges blanches, jus Arabica Bourbon Rouge
**Château Lafaurie-Peyraguey, 1er Grand Cru Classé de Sauternes en 1855,
Millésime 1999**

Fromages frais et affinés de nos Maîtres Fromagers
Château Lafaurie-Peyraguey, Grand Blanc Sec, Bordeaux, Millésime 2014

Dessert articulé autour de la dégustation du millésime **1982**

245 € TTC

Les Desserts Cuisinés

par Stéphane Corolleur, chef pâtissier

Rhubarbe pochée au Sureau
Onctueux anisé et céréales croustillantes

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

Fraîcheur mangue acidulée, meringues croquantes
Assaisonnée aux herbes

Chocolat Sao Palmé en soufflé chaud
Cristaux de Maldon
Crèmeux cacahuètes et fraicheur gingembre

Feillet 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

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'oeil 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 noire, 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, café et vin 12cl)

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.