

CARTE DU RESTAURANT LALIQUE



Menu la Serre de Vimeneux

100% végétarien

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

Interprétation du Millésime 2015 du Grand Vin Blanc Sec

Palette de légumes de Printemps
Bergamote et verveine

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

Riz *acquerello* au plancton et yuzu piquant

Rhubarbe pochée au Sureau
Onctueux anisé et céréales croustillantes

135 € TTC



Menu LALIQUE 1^{er} Cru

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

Langoustine dans l'interprétation du Millésime 1994

Barbue rôtie, 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

Fraîcheur mangue acidulée, meringues croquantes
Assaisonnée aux herbes

165 € TTC



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 et ventrèche
**Château Lafaurie-Peyraguey, 1er Grand Cru Classé de Sauternes en 1855,
Millésime 2015**

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

Foie Gras Poêlé confit au Sauternes
Compoté de rhubarbe et verveine
« Insolite de Lafaurie »

Ris de veau croustillant
Morilles, asperges blanches et 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, 1er Grand Cru Classé de Sauternes en 1855,
Millésime 1988**

Dessert cuisiné dans l'Interprétation du Millésime 1982

245 € TTC

Les Desserts Cuisinés

par Stéphane Corolleur, chef pâtissier

Rhubarbe pochée au Sureau
Onctueux anisé et céréales croustillantes

Citron & Caviar
Croustillant Noisettes
Sorbet Lime Gin

Fraîcheur mangue acidulée, meringues croquantes
Assaisonnée aux herbes

Chocolat Sao Palmé en soufflé chaud
Cristaux de Maldon
Crèmeux menthe au basilic

Feuillet sarrasin façon tourtière Landaise
Condiment Pommes vertes

25 € TTC

La Carte

Plats servis à la carte ou en Menu Assemblage :
95 € TTC : 3 plats avec dessert
OU
115 € TTC : 4 plats avec dessert

Foie gras de canard poêlé <i>Confit 12h au Sauternes Insolite</i> <i>Tatin de rhubarbe et jus de son eau de vie</i>	43 €
Asperges vertes traditionnelles et contemporaines <i>Velouté d'asperges et noisettes</i>	33 €
Foie gras de canard en trompe l'oeil <i>Variation autour de la forêt des Landes</i>	38 €
Crabe dormeur et avocat fumé <i>Hollandaise au parfum agrumes</i>	40 €
Rouget petit Bateau <i>En fil de pomme de terre, Rhubarbe et verveine</i>	42 €
Truite de Banka <i>Ecailles de radis, Morilles et cabernet Sauvignon</i>	39 €
Carabinéros comme Oscar <i>Epinard et cacahouètes des Pyrénées</i> <i>Condiment Miel gingembre</i>	46 €
Boeuf de Bazas grillé <i>Illusion de Pot au Feu</i> <i>Pressé de légumes de couleur</i>	48 €
Veau de lait en croûte noire <i>Timbale en jardin à la française, carmine au Sauternes</i>	40 €
Pigeon des Landes <i>En croûte de brioche, Carottes de couleur en tajine</i>	43 €
Cochon confit (pour 2 personnes) <i>Lie de vin de Sauternes</i> <i>Risotto au chou-fleur</i> <i>Condiment cacahuète des Pyrénées et Absinthe</i>	95 €

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 et vins 12 cl)



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.