



CHÂTEAU  
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ  
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

# MENU PRINTEMPS

2019

RESTAURANT LALIQUE





## **Menu la Serre de Vimenev**

100% végétarien

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*

**95 € TTC : 3 plats dont dessert**

**ou**

**135 € TTC : menu complet**



## Menu LALIQUE 1<sup>er</sup> Cru

Langoustine dans l'interprétation du Millésime 1994

\*\*\*

Barbue rôtie, petits pois et menthe basilic  
*Jus carabinéros*

\*\*\*

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

\*\*\*

Agneau de lait aux cacahuètes des Pyrénées  
*Mais et olive Kalamata*

\*\*\*

Fraîcheur mangue acidulée, meringues croquantes  
*Assaisonnées aux herbes*

**95 € TTC : 3 plats dont dessert**

**Ou**

**130 € TTC : 4 plats dont dessert**

**Ou**

**165 € TTC : menu complet**



## 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, 1<sup>er</sup> 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, 1<sup>er</sup> 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, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé de Sauternes en 1855, Millésime 1999**

\*\*\*

Fromages frais et affinés de nos Maîtres Fromagers  
**Château Lafaurie-Peyraguey, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé de Sauternes en 1855**

\*\*\*

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  
*Assaisonnées aux herbes*

\*\*\*

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

\*\*\*

Feillet sarrasin façon tourtière Landaise  
*Condiment Pommes vertes*

25 € TTC

## La Carte Signature

Foie gras de canard en trompe l'œil <i>Variation autour de la forêt des Landes</i>	38 €
Crabe dormeur et avocat fumé <i>Hollandaise au parfum agrumes</i>	40 €
Foie gras de canard poêlé <i>Foie gras de canard en trompe l'œil Confit 12h au Sauternes Insolite Tatin de rhubarbe et son jus eau de vie</i>	43 €
Truite de Banka <i>Ecailles de radis, Morilles et cabernet Sauvignon</i>	39 €
Carabinéros comme Oscar <i>Epinards et cacahouètes des Pyrénées Condiment Miel gingembre</i>	46 €
Veau de lait en croûte noire <i>Timbale en jardin à la française, carmine au Sauternes</i>	40 €
Cochon confit (pour 2 personnes) <i>Lie de vin de Sauternes Risotto au chou-fleur Condiment cacahuète des Pyrénées et Absinthe</i>	95 €
Chariot de Fromages frais et affinés de nos Maîtres Fromagers	25 €

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)**



### **Menu Sauternais des Jeunes**

–Sauf le samedi soir

Sur réservation uniquement –

Réservé au moins de 40ans

Menu en quatre plats comprenant un cocktail SweetZ et trois verres de vin de 6cl

**95€ TTC**

Il est possible de demander un menu végétarien.