



CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

MENU ÉTÉ 2019 RESTAURANT LALIQUE





Menu la Serre de Vimeneay
100% végétarien

Interprétation du Millésime 2016 façon Pierre Aerni

Palette de légumes et fruits d'Été
Kalamansi et fleur
« Insolite Tanaïsie »

Tomates de Marmande rôties en feuille de vignes dans tous ses états

Céréales déglacées au Sauternes,
Brocoli et citron vert

Salade Vénééré, mélimélo de pêches et fraises,
Smoothie abricot

95 € TTC : 3 plats dont dessert

Ou

135 € TTC : menu complet



Menu LALIQUE 1er Cru

Maigre dans l'interprétation du Millésime 2007

Saint-Pierre confit, pissaladière moderne au Sauternes
« Insolite pomme fenouil »

Tomates de Marmande rôties en feuille de vignes dans tous ses états

Veau de lait en croûte noire, trompe l'œil de poivron,
Jus à la fleur de sureau

Framboises des Landes en vacherin gourmand,
Condiment rose et vinaigrette acidulé

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 »

Château Lafaurie-Peyraguey, Grand Blanc Sec, Bordeaux, millésime 2016

Thon rouge en « carrousel », mangue Kalamansi

Bouillon citronnelle fumé et ventrèche

Château Lafaurie-Peyraguey, 1er Grand Cru Classé de Sauternes en 1855, Millésime 2016

Ormeaux confits, déclinaison de Haricots et citron salé,

Condiment paprika fumé

Château Lafaurie-Peyraguey, 1er Grand Cru Classé de Sauternes en 1855, Millésime 2004

Ris d'agneau et tomates de Marmande rôties en feuille de vignes et Burrata

« Insolite basilic »

Magret d'agneau braisé, abricots au Lafaurie Peyraguey et céleri, jus à la verveine

Château Lafaurie-Peyraguey, 1er Grand Cru Classé de Sauternes en 1855, Millésime 1996

Fromages frais et affinés de nos Maîtres Fromagers

Château Lafaurie-Peyraguey, 1er Grand Cru Classé de Sauternes en 1855, Millésime 1986

Dessert cuisiné dans l'Interprétation du Millésime 2017

245 € TTC



Les Desserts Cuisinés
par Stéphane Corolleur, chef pâtissier

Salade Vénééré, mélimélo de pêches et fraises
Smoothie abricot

Citron & Caviar
Croustillant Noisettes
Sorbet Lime Gin

Framboises des Landes en vacherin gourmand,
Condiment rose et vinaigrette acidulée

Chocolat Sambirano mousseaux
Feuillets croustillants
Confit et sorbet Muroise

Fraises des Landes en pizzeta
Tomates jaunes et vertes, condiment balsamique

25 € TTC



La Carte Signature

Foie gras de canard poêlé confit 12 heures au Sauternes <i>Tatin de pêches, amandes et groseilles façon Melba</i>	43 €
Langoustines <i>Framboises des Landes et bouillon frais à la baie de Sancho</i>	48 €
Turbot confit au citron macéré au Sauternes <i>Coussinet de céréales et condiment piquant</i>	75 €
Carabinéros comme Oscar <i>Epinard en raviole végétale</i> <i>Condiment Miel gingembre</i>	55 €
Bœuf de Bazas maturé 50 jours <i>Pâtisson et courgettes grillés, échalotes fumées</i>	52 €
Cochon confit (pour 2 personnes) <i>Lie de vin de Sauternes</i> <i>Trompe l'œil de risotto en légumes</i>	95 €
Chariots 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 40 ans

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

95€ TTC