



CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

MENU AUTOMNE 2019 RESTAURANT LALIQUE





Menu la Serre de Vimenev

100% végétarien réalisé avec Claire Bach (diététicienne diplômée)

Interprétation du Millésime 2006 du Château Faugères façon Pierre Aerni

Palette de légumes et fruits d'automne
« Insolite Tonka - Granny Smith »

Mosaïque de champignons et céleris,
Beurre blanc « the Glenturret » vieilli en fût du Château

Variation de lentilles et sarrasins,
Kumquat et émulsion Sumbawa

Déclinaison de figes et condiment butternut,
Fromage blanc glacé

95 € TTC : 3 plats dont dessert

Ou

135 € TTC : menu complet



Menu LALIQUE 1er Cru

Bœuf de Bazas fumé aux sarments,
Potimarron et truffe blanche

Merlu de St Jean de Luz dans l'interprétation de millésime 2013
« Insolite à la fleur de sureau »

Mosaïque de champignons et céleri,
Beurre blanc « the Glenturret » vieilli en fût du Château

Pigeon cuit en feuilles de vigne,
Capellini au thé fumé et betteraves rouges,
Bouillon à l'épine vinette

La pomme casse-noisette en texture fondante,
Air de yusu vert et vinaigrette pralinée

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

Moelle de veau et butternut en écailles,

Beurre au verjus de la propriété

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

Foie gras de canard en trompe l'œil,

Figues, raisins et cassis

Château Lafaurie-Peyraguey, 1er Grand Cru Classé de Sauternes en 1855, Millésime 2005

Carabinéros cuite au sel de Sauternes,

Vapeur du Ciron au citron vert

« Insolite épicé »

Quasi de veau en souvenir des rosiers des vignes, Céleri, noisettes et jus de citronnelle

Château Lafaurie-Peyraguey, 1er Grand Cru Classé de Sauternes en 1855, Millésime 1997

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 1993

245 € TTC



Les Desserts Cuisinés
par Stéphane Corolleur, chef pâtissier

Déclinaison de figues et condiment butternut,
Fromage blanc glacé

Citron & Caviar
Croustillant Noisettes
Sorbet Lime Gin

La pomme casse noisette en texture fondante,
Air de yusu vert et vinaigrette pralinée

Chocolat Sambirano moussoux
Feuillets croustillants
Confit et sorbet Muroise

Fraises du Lot en pizzeta
Tomates jaunes et vertes, condiment balsamique

25 € TTC



La Carte Signature

Foie gras de canard en croûte d'argile confit 12 heures au Sauternes <i>Tatin de figues, noisettes et jus au fenouil</i>	43 €
Écrevisses <i>Framboises des Landes et Bouillon frais à la baie de Sancho</i>	48 €
Turbot confit au citron macéré au Sauternes <i>Coquillages et jus au vin jaune</i>	75 €
Carabinéros comme Oscar <i>Épinards en raviole végétale</i> <i>Condiment Miel gingembre</i>	55 €
Bœuf de Bazas mûré 50 jours <i>Transparence de butternut et noix, jus au Lafaurie-Peyraguey</i>	52 €
Cochon confit (pour 2 personnes) <i>Lie de vin de Sauternes, sauce à l'absinthe</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