



# CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

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

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

## MENU HIVER 2020 RESTAURANT LALIQUE



✿  
MICHELIN  
2020



## **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'hiver  
*« Insolite Tonka Granny Smith »*

\*\*\*

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

\*\*\*

Variation de lentilles et sarrasins,  
*Kumquat et émulsion Kumbawa*

\*\*\*

Raviole de patates douces et de mandarines,  
*Parfum au bouillon Thai et crème glacée Sésame*

**95 € TTC : 3 plats dont dessert**

**Ou**

**135 € TTC : menu complet**



## Menu LALIQUE 1er Cru

Bœuf de Bazas fumé aux sarments,  
*Potimarron et mousse Comté*

\*\*\*

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 noir 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 2015**

\*\*\*

Crabe dormeur et avocat brûlé,

*Parfum d'agrumes et brebis*

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

\*\*\*

Merlu de St Jean de Luz dans l'interprétation du millésime 2013

**« Insolite à la fleur de sureau »**

\*\*\*

Carabinéros comme Oscar,

*Épinards en raviole végétale, condiment Miel gingembre*

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

\*\*\*

Ris de veau croustillant,

*Jus réglissé et 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 1986**

\*\*\*

Dessert cuisiné dans l'Interprétation du Millésime 1993

**245 € TTC**



**Les Desserts Cuisinés**  
par Stéphane Corolleur, chef pâtissier

Raviole de patates douces et de mandarines,  
*Parfum au bouillon Thai,*  
*Crème glacée Sésame*

\*\*\*

Citron & Caviar  
*Croustillant Noisettes*  
*Sorbet Lime Gin*

\*\*\*

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

\*\*\*

Chocolat Sambirano moussoux  
*Feuillets croustillants*  
*Confit et sorbet Muroise*

\*\*\*

Poire gourmande des Landes  
*Pain perdu grillé et condiments acidulés, crème glacée Kokosa*

**25 € TTC**



### La Carte Signature

Foie gras de canard en croûte d'argile confit 12 heures au Sauternes <i>Tatin d'ananas, coriandre et insolite boisé</i>	<b>43 €</b>
Écrevisses <i>Kumquat et Bouillon frais à la baie de Sancho</i>	<b>48 €</b>
Turbot confit au citron macéré au Sauternes <i>Coquillages et jus au vin jaune</i>	<b>75 €</b>
Carabinéros comme Oscar <i>Épinards en raviole végétale</i> <i>Condiment Miel gingembre</i>	<b>55 €</b>
Bœuf de Bazas maturé 50 jours <i>Transparence de butternut et noix, jus au Lafaurie-Peyraguey</i>	<b>52 €</b>
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>	<b>95 €</b>
Chariots de Fromages frais et affinés de nos Maîtres Fromagers	<b>25 €</b>

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**