



CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

SELECTION TRAITEUR DU CHEF

Chaud froid de homard crémeux de petits pois et fèves

12€

Foie gras de canard en trompe l'œil, chutney de poires et raisins au Sauternes

12€

--

Merlu de ligne, asperges blanches et vertes, jus iodé au vin Jaune

16€

Poitrine de canard, pomme de terre fondante et chou-vert chasseur, jus à l'anis étoilé

14€

Ris de veau et son jus à l'aspérule, légumes du printemps de Jean Luc Garbage

16€

--

Crèmeux chocolat et passion, caramel de lait à la fleur de sel et pépites croustillantes

6€

Onctueux coco et mangue, ananas en fraîcheur de menthe orientale

6€

**Pour toute commande de plus de 50€ nous vous offrons une demi-bouteille (37,5cl)
de Château Lafaurie-Peyraguey 2009**

**Pour commander, contactez-nous au 05 24 22 80 11 ou à
info@lafauriepeyragueylalique.com**




**MICHELIN
2020**