



# CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

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

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

## MENU ÉTÉ 2020 RESTAURANT LALIQUE



✿  
MICHELIN  
2020



## **Menu la Serre de Vimeneux**

100% végétarien réalisé avec Claire Bach (diététicienne diplômée)

Interprétation du Millésime 2016 façon Pierre Aerni

\*\*\*

Palette de légumes et fruits d'été  
« Insolite Fenouil-Verveine »

\*\*\*

Tomates anciennes rôties en feuilles de vignes,  
Basilic lime et eau de tomate

\*\*\*

Lentilles Beluga,  
Kumquat et émulsion Espelette

\*\*\*

Citron & Caviar, croustillant noisettes  
Sorbet Lime Gin

**95 € TTC : 3 plats dont dessert**

**Ou**

**115 € TTC : 4 plats dont dessert**

**Ou**

**135 € TTC : Menu Complet**



## Menu LALIQUE 1er Cru

Maigre de l'estuaire de Gironde dans l'interprétation du Millésime 2007

\*\*\*

Merlu de St Jean de Luz, pâtisson au Sauternes  
« Insolite à la fleur de sureau »

\*\*\*

Tomates anciennes rôties en feuilles de vignes, basilic  
lime et Buratta

\*\*\*

Cochon Gascon fumé aux sarments,  
carottes de couleurs et condiment du Sorcier

\*\*\*

Fraises Gariguettes et sa vinaigrette,  
méli melon de  
cresson et serpolet du Ciron

**95 € TTC : 3 plats dont dessert**

**Ou**

**130 € TTC : 4 plats dont dessert**

**Ou**

**165 € TTC : menu complet**



### **Menu Sieur Peyraguey**

Tous les midis sauf le samedi, dimanche & jours fériés

Menu en trois plats

Tomates anciennes rôties en feuilles de  
vignes,  
Basilic lime et Buratta

\*\*\*

Volailles Jaunes des Landes,  
truffes d'été et poirette,  
Jus dans l'interprétation du millésime 2015

\*\*\*

Fraicheur de Framboise de Tursan et Melon,  
Elixir de Lafaurie  
Peyraguey

**65€ TTC**



### **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**