



CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

MENU AUTOMNE 2020 RESTAURANT LALIQUE



✿
MICHELIN
2020



Le Terroir du Sauternais

Fresque en Souvenir du Millésime 2002

Alliances des Panais du Lot et Garonne

Cèpes de Gironde, Vanille de Madagascar

Pati' doux du Gers, Safran d'Alsace

Brume du Ciron, Citron Caviar

95 € TTC : 3 plats dont dessert

Ou

115 € TTC : 4 plats dont dessert

Ou

135 € TTC : Menu Complet



Le Grain Noble

Coquillages de la Baie du Mont St Michel, Cerfeuil Tubéreux

Aile de raie du Morbihan, Châtaignes de Landiras

Cèpes de Gironde, Vanille de Madagascar

Pigeon d'Auros, Absinthe des Pyrénées

Miel d'Essaim de la Reine, Pomme et Shiso Vert

95 € TTC : 3 plats dont dessert

Ou

130 € TTC : 4 plats dont dessert

Ou

165 € TTC : menu complet



Menu Sieur Peyraguey

(Servi en 1 heure tous les midis sauf les samedis, dimanches et jours fériés)

En Trois Séquences

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

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.