



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ***** •

UN NOUVEL AN GASTRONOMIQUE À VOTRE TABLE !

LE CHEF ÉTOILÉ JÉRÔME SCHILLING VOUS
PROPOSE UN NOUVEL AN PLEIN DE
GOURMANDISE ...

**Menu à récupérer à la Vinothèque
du Château Lafaurie-Peyraguey
et à la Boutique Lalique de Bordeaux, 19 Cours de l'Intendance**

**(Le 31 Décembre de 10h00 à 16h00
dernière commande prise avant le 30 Décembre à 12h00)**





À LA CARTE

Les apéritifs à partager ...

Croque-monsieur à la truffe	12€ pour 2 personnes (6 pièces)
Caviar, blinis, crème citron	25€ pour 2 personnes (6 pièces)
Trilogie de verrines (tourteau avocat fumé, saumon fumé à la fleur de sureau, bacon d'Alsace et pickels de Sauternes)	20€ pour 2 personnes (6 verrines)

Les entrées à partager ...

Saumon mariné au fenouil en "Rose" des vignes, Salade croquante et crème bergamote	20€
Foie gras de Canard de Caudrot en trompe l'oeil, Chutney mangue verte et Kalamansi	22€
Velouté de Topinambour et Cappuccino à la truffe blanche, Croûtons au sel de Merlot	20€

À LA CARTE

Les poissons en plat, à partager ...

Vol au Vent à la Bourgeoise
(crustacés, coquillages, quenelles, croustade, sauce Homardine)

28€ / la portion

Viennoise de Saumon aux cèpes, sauce au vin jaune et caviar Oscière

26€ / la portion

Les viandes en plat, à partager...

Veau de Lait, farce à l'ancienne et céréales, jus au Carvi
Accompagné de sa purée de carottes des sables au poivre Séchuan

21€/ la portion

Chapon comme un Wellington, foie gras et Truffe
Accompagné de sa purée de carottes des sables au poivre Séchuan

24€/ la portion

*Purée de pommes de terre à la truffe noire

12€/ 200g

Les fromages à partager ...

Fourme d'Ambert de chez Maître Charron marinée 15 jours
au Sauternes millésime 1996 du Château Lafaurie-Peyraguey

12€ / pour 4 personnes

Brie de Meaux à la truffe noire d'Aquitaine

5€/ la portion

Gruyère Suisse de Maître Antony, affinage à Bâle en octobre 2018

20€ / pour 4 personnes

Miel à la truffe noire

18€ / les 150g

À LA CARTE

Les "plus" du Chef à partager ...

Vinaigrette à la fleur de sureau

8€ / les 12.5 cl

Vinaigrette à la truffe noire

16€ / les 12.5 cl

Beurre de la Ferme du Ponclet (demi-sel et verjus)

10€ / 70g (2 demi-sel / 2 verjus)

Les desserts du Chef Pâtissier Stéphane Corolleur ...

Crèmeux Sambirano 68%, au coeur Bergamote,
Condiment Sancho en suzette de Yuzu

6€/la portion

La Galette "du Roi" à partager pour 2 personnes,
Parfum Truffe Blanche et noisette du Piémont

18€/2 personnes

La gourmandise à partager ...

Les grappes de raisins façon truffe au whisky Glenturret

14€ / la boîte (10 pièces)

TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS ET
SERONT ÉLABORÉS LE JOUR DU RETRAIT DE VOTRE COMMANDE,
ILS SERONT CONSOMMABLES JUSQU'À 72 H
APRÈS RETRAIT.

À LA CARTE

Les bouteilles du Chef Sommelier à partager ...
(Bouteille de 75cl)

Vins Blancs Secs :

« Elaborés sur le Terroir de Sauternes, les vins blancs secs gardent l'identité du lieu : des sémillons amples et gourmands, des sauvignons blancs nerveux et aromatiques. »

2019	Château Lafaurie-Peyraguey, Grand Blanc Sec, Bordeaux	35 € - 80 € (Magnum)
2015	Château Lafaurie-Peyraguey, Grand Blanc Sec, Bordeaux	35 €

Vin Rosé :

« Après une fine infusion en cuve pour extraire la couleur pâle et délicate des rosés issus de Graves, les Cabernet et Merlot sont vifs, aux arômes floraux et épicés. »

2018	Maisons Roses de Lafaurie-Peyraguey, Bordeaux	22 €
------	---	------

Vin Rouges :

« Ces crus de la rive droite girondine expriment l'intensité et la diversité des cépages rouges bordelais. Lorsqu'ils sont jeunes, ils gardent en eux la fougue et l'éclat du fruit charnel. Avec l'évolution, l'âge, ils s'affinent et offrent un bouquet remarquable doublé d'une extrême finesse. »

2014	Château Cap de Faugères, Castillon Côtes de Bordeaux	15 €
2009	Château Cap de Faugères, Castillon Côtes de Bordeaux	18 €
2015	Château Faugères, Saint Emilion Grand Cru Classé	45 €
2010	Château Faugères, Saint Emilion Grand Cru	50 € - 99 € (Magnum)
2012	Château Péby Faugères, Saint Emilion Grand Cru Classé	120 €
2001	Château Péby Faugères, Saint Emilion Grand Cru Classé	150 €
2014	Fleur de Rocheyron, Saint Emilion Grand Cru	29 €
2010	Château Rocheyron, Saint Emilion Grand Cru	75 €

À LA CARTE

* Les bouteilles du Chef Sommelier à partager ... (Bouteille de 75cl)

Vins Blancs Doux :

« Béni par un terroir et un savoir-faire, Sauternes étonne et convainc par sa personnalité et sa séduction. Jeune, il est gourmand, juteux, il s'accommode à l'apéritif et en compagnie des entrées. Patiné par le temps, le Sauternes gagne en finesse et offre des parfums uniques. Il accompagnera parfaitement certaines viandes et fromages. »

2015	Chapelle de Lafaurie-Peyraguey, Sauternes (Jeunes Vignes)	25 €
2015	Château Lafaurie-Peyraguey, 1er Grand Cru Classé de Sauternes	60 € - 22 € (37.5cl)
2008	Château Lafaurie Peyraguey, 1er Grand Cru Classé de Sauternes	65 €
1996	Château Lafaurie-Peyraguey, 1er Grand Cru Classé de Sauternes	80 €
1986	Château Lafaurie-Peyraguey, 1er Grand Cru Classé de Sauternes	180 €

Vins Etrangers :

Montepeloso, Vins Rouges de Toscane (Italie) :

« Logées au cœur des oliviers et rafraîchies des embruns méditerranéens, les vignes de Montepeloso offrent une expression tout à fait singulière. Eneo (100% toscan) est frais, intense à la texture soyeuse. Nardo (Vieilles vignes) porte plus de matière et de caractère. Gabbro (assemblage bordelais) est l'écho girondin sur terres italiennes, force, puissance et capacité de garde. »

2013	Eneo, Azienda Montepeloso, Toscana	22 €
2012	Nardo, Azienda Montepeloso, Toscana	55 €
2009	Gabbro, Azienda Montepeloso, Toscana	65 €



CHÂTEAU
LAFaurIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ***** •

NOUS VOUS SOUHAITONS DE TRES BELLES FETES DE FIN D'ANNEE !

LE CHEF JÉRÔME SCHILLING ET TOUTE SON ÉQUIPE

RÉSERVEZ VOS ENVIES GASTRONOMIQUES AU 05.24.22.80.11
OU SUR INFO@LAFaurIEPEYRAGUEYLALIQUE.COM

CHÂTEAU LAFaurIE-PEYRAGUEY
1 LIEU DIT PEYRAGUEY 33210 BOMMES



