



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ***** •

UN NOËL GASTRONOMIQUE À VOTRE TABLE !

LE CHEF ÉTOILÉ JÉRÔME SCHILLING VOUS
PROPOSE UN REPAS DE NOËL FÉÉRIQUE ...

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

**(Les 23 & 24 Décembre de 10h00 à 16h00
dernière commande prise avant le 22 Décembre)**





MENU DE NOËL À VOTRE TABLE

Saint Jacques de Port en Bessin en viennoise à la noisette,
Jus de coquillages du Mont Saint Michel
Avec Caviar Oscière*

Merlu de Saint Jean de Luz confit à l'huile de pépin de raisin,
Bergamote et Sauce Homardine au Rhum Angostura

et/ou

Pithiviers de Pigeon d'Auros et Foie gras de canard de Caudrot,
Jus truffé

Brie de Meaux à la truffe noire d'Aquitaine

Onctueux marron, vanille, condiment mandarine,
Sauce caramel cacahuète et spéculoos

Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert : 60€

Entrée, poisson, viande, fromage et dessert : 85€

** Supplément*

caviar de la Maison Kaviari 12 grammes : 25€

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

L'apéritif à partager ...

Pain surprise (saumon fumé et bacon)	42€ pour 6 personnes (48 pièces)
Croque-monsieur à la truffe	12€ pour 2 personnes (6 pièces)
Huîtres en gelée (Huître dans sa coquille avec pamplemousse et concombre)	14€ (6 pièces)
Légumes croquants en bocaux de Jean-Luc Garbage	12€ / 250 g
50g de Caviar de la Maison Sturia, ses blinis et sa crème citronnée	104€ pour 6 personnes

Les entrées à partager ...

Saumon en Gravelax et crème aux herbes	24€ / 350g (pour 4 personnes)
Saumon d'Ecosse fumé au bois de tonneau de Whisky « the Glenturret »	24€ / 350g (pour 4 personnes)
Terrine de Foie gras de Canard de Caudrot aux 4 épices et Sauternes	29€ / 250g (pour 4 personnes)
Le fameux "Bacon d'Alsace" de chez Patrick Janes comme un jambon au pain d'épices	21€ / 350g (pour 4 personnes)

À LA CARTE

Les poissons en plat, à partager ... (minimum 4 personnes)

Fricassée de Homard et légumes d'hiver, sauce Homardine	24€ / la portion
Couloubiac de Saumon en Brioche, sauce Coquillages et Kalamansi	16€ / la portion

Les viandes en plat, à partager... (minimum 4 personnes)

Veau de Lait en croûte noire, risotto de blé et son jus de veau	19€ / la portion
Pithiviers de Pigeon au foie gras, purée de panais à la cardamome, Jus truffé	22€ / 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 au Sauternes millésime 1996 du Château Lafaurie-Peyraguey	12€ / pour 4 personnes
Brie de Meaux à la truffe noire d'Aquitaine	22€ / pour 4 personnes
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 à partager ... (minimum 4 personnes)

Bûche roulée - La Saint Nicolas aux noisettes en manteau de chocolat, Spéculoos et caramel	4.50€/la portion
Bûche moderne - La Jasmine Antillaise parfumée de Kumbawa, Mangue et Passion	4.50€/la portion

Les gourmandises à partager ...

Sablés de Noël comme en Alsace	12€ / la boîte (12 pièces)
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 UN DÉLICIEUX NOËL !

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

