



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{er} GRAND CRU CLASSE
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ***** •

« La Terrasse de Lafaurie »

Nous vous proposons une cuisine du monde articulée autour du grill avec un menu unique préparé par le chef Alejandro Moyo, fidèle collaborateur depuis 7 ans du chef étoilé Jérôme Schilling. Le menu est une inspiration des vignobles du monde avec l'ouverture sur le « Nouveau » (Chili, Argentine, Californie...) et l'influence de « l'ancien » Monde (Italie, Espagne, Grèce...).

Suggestions françaises de la semaine Cuisson aux sarments de vignes :

- 1x6 huîtres N°2 de Marennes d'Oléron aux échalotes, vinaigre de miel et framboise : **18 €**
 - Burrata de bufflonne fumée aux sarments et caviar vintage (pour 2 personnes) : **60 €**
 - Blanc de seiche grillé, sauce citron confit et péquillos : **35 €**
 - Entrecôtes de Bœuf de Bazas aux échalotes, sauce béarnaise : **45 €**
- Garnitures : Lafau'frites aux paprika fumé et herbes et salade de jeunes pousses et vinaigrette alsacienne
- La sélection de Fromage de Maître Charron et confit de vin de Sauternes : **16 €**

Prix nets en Euros

LALIQUE

VOYAGE DU VIETNAM A LA TURQUIE

Assiette de Tapas de Monde : 20 €

Entrée, plat et dessert : 42 €

Entrée et plat : 35 €

Plat et dessert : 27 €

Entrée au choix : 15 €

- Meze de Piyaz aux haricots tarbais et balsamique.
- Cha ca de Hanoï au curcuma et herbes fraîches.

Plat au choix : 20 €

- Biber Dolmasi au poivron farci de bœuf de Bazas, sauce Haydari
- Bun cha à l'araignée de cochon fumé et vermicelle de riz.

Dessert : 7 €

- Ché chuôi à la banane et lait de coco au sésame grillé.
- Baklava au praliné pistache, sorbet menthe poivrée.

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 565



Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE