

« 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 piquillos : **35 €**
 - Entrecôtes de Bœuf de Bazas aux échalotes, sauce béarnaise : **45 €/personne**
- Garnitures : Lafau'frites au paprika fumé, herbes, salade de jeunes pousses et vinaigrette alsacienne
- La sélection de Fromages de Maître Charron et confit de vin de Sauternes : **16 €**

Prix nets en Euros

LALIQUE

VOYAGE DE L'ARGENTINE A LA GRECE

Assiette de tapas du monde : 20 €

Entrée, plat, dessert : 42 €

Entrée, plat : 35 €

Plat, dessert : 27 €

Entrées : 15 €

- Lentejas en salade, chorizo et poivrons grillés
- Kolokithokeftedes à la fêta, sauce tzatziki

Plats : 20 €

- Matambre de bœuf de Bazas, légumes du soleil
- Dorade grillée de l'archipel de Santorin, fenouil et olives de Kalamata

Desserts : 7 €

- Empanadas au dulce de leche
- Yiaourti me meli aux cerises

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



Champagne
DEUTZ
AY - FRANCE