

« 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 fumé 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 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 DE L'ITALIE AU PEROU

Assiette de tapas du monde : 20 €

Entrée, plat, dessert : 42 €

Entrée, plat : 35 €

Plat, dessert : 27 €

Entrées : 15 €

- Vitello tonnato de veau, fleurs de câpres et tomates cocktail.
- Ceviche de maigre et coulis de mangue moutardé.

Plats : 20 €

- Seiche grillée et sauce napolitaine, riz au pesto et basilic Tulsi.
- Volaille jaune laquée, maïs crémeux et fumé de Cuzco.

Desserts : 7 €

- Cannoli sicilien à la ricotta et framboises.
- Pisco sour et cacao péruvien.

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