



CHÂTEAU  
LAFAURIE-PEYRAGUEY  
1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ  
SAUTERNES  
· HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE \*\*\*\*\* ·

## « La Terrasse de Lafaurie »

Propose une cuisine du monde articulée autour du grill avec un menu unique préparé par le chef Alejandro Moyo, fidèle collaborateur depuis 6 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 bufflone 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 aux paprika fumé, herbes, salade de jeunes pousses et vinaigrette alsacienne
- La sélection de fromage de Maitre Charron et confit de Sauternes : **16€**

LALIQUE

## VOYAGE DE FRANCE VERS L'INDONESIE

### Assiette de Tapas du monde : 20 €

### Entrée, plat et dessert : 42 €

### Entrée et plat 35 €

### Plat et dessert 27 €

### Entrée au choix : 15 €

- Escargots en persillade et crémeux de pomme de terre fumé.
- Satay ayam, poulet à l'indonésienne, sauce cacahuètes.

### Plat au choix : 20 €

- Joue de Bœuf de Bazas confite et carottes à la cardamome.
- Aile de raie au nasi goreng et kecap manis.

### Dessert : 7 €

- Opéra au café et sarrasin torréfié.
- Bubur Injin, glace noix de coco.

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