



« La Terrasse de Lafaurie »

Propose une cuisine articulée autour du brasero « OFYR » et du barbecue « the BASTARD » avec un menu supervisé par le chef doublement étoilé et Meilleur Ouvrier de France, Jérôme Schilling.

Le menu est sous l'influence d'une cuisine de partage autour des coquillages et des légumes locaux.

Suggestions de la semaine

- Tapas au Brasero (pour 2 personnes) : **25€**
- La sélection de fromage de Maître Charron et confit de Sauternes : **16€**

LALIQUE

VOYAGE AUTOUR DU BRASERO OFYR

Entrée, plat et dessert : 55 €

Plat et dessert 40 €

Entrée au choix : 20 €

- Riz espagnol aux crevettes impériales.
- Burrata fumée aux sarments de vignes, tomates vertes et framboises.

Plat au choix : 30 €

- Truite des Pyrénées, pêche verveine et combava.
- Côtelettes d'agneau marinées au paprika fumée et romarin.

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et de pommes de terre cuits au brasero OFYR à partager.

Dessert : 10 €

- Tartelette sablée aux pommes façon tarte tatin.
- Ananas rôti au brasero, glace vanille caramel et noix de pécan.

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