



CHÂTEAU
LAFaurie-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ***** •

« La Terrasse de Lafaurie »

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

Notre menu a pour influence une cuisine de partage autour des légumes et produits locaux.

Pour accompagner ces soirées de partage, des concerts sont organisés tous les mercredis soirs au restaurant « La Terrasse de Lafaurie » au Château Lafaurie-Peyraguey, avec un groupe différent chaque semaine. N'hésitez pas à consulter la programmation sur notre site internet et nos actualités sur nos réseaux sociaux.

LALIQUE



Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE

Selon les dispositions régies par le décret N°2002-1465 du 17 décembre 2002, le Château Lafaurie-Peyraguey et ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France. La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Prix nets, service compris.



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY
1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES
• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUÉ ***** •

VOYAGE AUTOUR DU BRASERO OFYR

Menu Sieur Peyraguey

Entrée, plat et dessert : 39 €

Entrée

Ceviche de Maigre, agrumes, concombre et grenade

Plat

Gigot d'agneau des Pyrénées, tapenade de tomate,
huile infusée à l'ail, sarriette et thym

Dessert

Tarte à l'abricot confit au Sauternes et sarriette du jardin

Sélection de fromages de Laetitia Gaborit Meilleur Ouvrier de France

16 €

Selon les dispositions régies par le décret N°2002-1465 du 17 décembre 2002, le Château Lafaurie-Peyraguey et ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France. La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Prix nets, service compris.



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

· HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ***** ·

LA CARTE AUTOUR DU BRASERO OFYR

Entrées

Poulpe croustillant, avocat au citron vert et vinaigrette

Thaï au sésame grillé : **20 €**

Foie gras aux épices, rhubarbe et balsamique de grenade : **32 €**

Tartare de bœuf de Bazas, mousse de Comté et œuf parfait : **24 €**

Burrata fumée aux sarments de vignes, caviar vintage Sturia, tomate et pack
choï au sésame : **30 €**

Poissons

Blanc de seiche grillé, sauce citron confit et piquillos : **30 €**

Saumon ikejimé ponzu et cafonate de tomate : **34 €**

Nos poissons sont accompagnés d'un ripaf au pesto de Gênes à la sarriette.

Viandes

Pièce de bœuf de Bazas aux échalotes, sauce Béarnaise : **42 €**

Foie de veau des Landes et framboise de Tursan : **32 €**

Carré d'agneau de lait, tapenade de tomate et huile d'ail et thym : **40 €**

Nos viandes sont accompagnées de pommes boulangères, graisse de canard et paprika fumé.

Desserts

Ananas rôti au brasero, glace vanille, caramel et noix de pécan : **10 €**

Baba 1^{er} Grand Cru Classé Sauternes 2005, fraise, basilic et citron vert : **12 €**

Selon les dispositions régies par le décret N°2002-1465 du 17 décembre 2002, le Château Lafaurie-Peyraguey et ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France. La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Prix nets, service compris.