



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, un concert est organisé tous les mercredis soir 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 ainsi que 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 LALIQUE ***** •

VOYAGE AUTOUR DU BRASERO OFYR

Menu Sieur Peyraguey

Entrée, plat et dessert : 39 €

Entrée

Quenelle de brochet moderne façon lyonnaise, bisque de langoustine à l'absinthe et fenouil croquant

Plat

Thon blanc mariné au lait de coco et curry vert

Dessert

Tarte aux quetsches, parfum aux 4 épices et Streusel alsacien

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 LALIQUÉ ***** ·

LA CARTE AUTOUR DU BRASERO OFYR

Entrées

Poulpe croustillant, avocat au citron vert et vinaigrette

Thaï au sésame grillé : **20 €**

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

Burrata fumée aux sarments de vignes, caviar vintage Sturia,
tapenade de poivron et pak-choï au sésame : **30 €**

Poissons

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

Tataki de thon et salade Thaï : **38 €**

Darne de sole bretonne façon Maître d'Hôtel : **42 €**

Nos poissons sont accompagnés d'un « ripaf » façon Paëlla au bouillon de langoustine.

Viandes

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

Gigot d'agneau des Pyrénées, tapenade de tomate, huile infusée à l'ail, sarriette
et thym : **40 €**

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

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 €**

Brownie tiède au chocolat « Sao Palmé », noix de macadamia et glace marbrée
au caramel de Sauternes : **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.