



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUÉ ★★★★★ •

« 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 et nos actualités sur nos réseaux sociaux.

LALIQUÉ



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

Tomates couleurs, burrata fumée aux sarments de vignes, fruits rouges

Plat

Magret de canard au curry breton et fromage blanc aux herbes

Dessert

Tarte bergamote, yuzu et citron confit

* * *

Sélection de fromages de Laetitia Gaborit « Meilleur Ouvrier de France »

16 €

