



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 brasero « OFYR » et du barbecue « the BASTARD » avec un menu supervisé par le chef doublement étoilé et Meilleur Ouvrier de France Jérôme Schilling, Champion du Monde au Bocuse d'or.

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

Pour accompagner ces soirées de partage, un concert est organisé tous les mercredis soir à partir du mercredi 14 Mai 2025, au restaurant « la Terrasse » du Château Lafaurie-Peyraguey avec un groupe différent chaque semaine.

LALIQUE



Champagne  
**DEUTZ**  
AY- FRANCE

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



CHÂTEAU  
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSÉ  
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUÉ \*\*\*\*\* •

## VOYAGE AUTOUR DU BRASERO OFYR

**Entrée, plat et dessert : 39 €**

### Entrée

Asperges blanches de Mathieu Gabin, huile de fleur de sureau et câpres frites.

### Plat

Canard du Sud-Ouest mariné aux épices Fajitas et échalotes au Jerez.

### Dessert

Hot cookie, chocolat dulcey, noisettes et glace vanille intense.



CHÂTEAU  
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1<sup>er</sup> 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 : **22 €**

\*\*\*

Tartare de bœuf de Bazas, mousse de Comté et œuf parfait : **26 €**

### Poissons

Blanc de seiche grillé, sauce citron confit et piquillos : **32 €**

\*\*\*

Cabillaud confit au mélange chimichurri et vierge d'aromates : **38 €**

*Nos poissons sont accompagnés de spätzle au pesto de Gênes.*

### Viande

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

*Nos viandes sont accompagnées de spätzle au curry royal.*

### Desserts

Ananas rôti au brasero, glace vanille, caramel et noix de pécan : **12 €**

\*\*\*

Cheesecake au citron vert, Sauternes et fruits rouges : **14 €**