CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1ER 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 sublimer ces soirées, un concert est organisé chaque mercredi au restaurant « La Terrasse » du Château Lafaurie-Peyraguey, avec un groupe musical différent chaque semaine.

LALIQUE

FONDÉ EN 1838
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

1ER GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

VOYAGE AUTOUR DU BRASERO OFYR

Entrée, plat et dessert : 39 €

Entrée

Croque pintade, mayonnaise à la sarriette et salade croquante.

Plat

Saumon mariné au poivre, julienne de légumes thaï et yaourt ponzu.

Dessert

Moelleux gianduja au sauternes, sauce verjus et

chantilly à la fève de tonka.

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
1ER 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 : **22 €**

***

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

Poissons

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

***

Sole Bretonne en persillade, éclats de noisettes et
lentins de chêne : **44 €**

Nos poissons sont accompagnés de spätzle au pesto de Gênes.

Viandes de chez Remy Levilly

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

***

Foie de veau déglacé au vinaigre et échalotes,
Framboise du Tursan de Philippe : **36 €**

***

Côte de veau et ail violet confit au romarin (à partager) : **85 €**

Nos viandes sont accompagnées de spätzle au curry royal.

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

1ER GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

Desserts

Sélection de fromage de Laetitia Gaborit : **15 €**

* * *

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

* * *

Hot cookie, chocolat dulcey, noisettes et glace vanille intense : **14 €**

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