



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 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



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^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

VOYAGE AUTOUR DU BRASERO OFYR

Entrée, plat et dessert : 39 €

Entrée

Gaspacho de melon au Sauternes, groseilles et menthe

Plat

Magret de canard mariné au curry Breton, échalotes au xérès et yaourt aux herbes.

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et de pommes de terre cuits au brasero OFYR à partager.

Dessert

Abricot confit au braséro et romarin, sorbet oseille.

Le menu et les plats à la carte sont proposés à titre indicatif : ils peuvent évoluer au gré des arrivages et des produits de saison.

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^{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 : **22 €**

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

Ceviche de thon blanc aux agrumes et toast à l'ail : **24 €**

Poissons de la pêche Bretonne

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

Daurade grise au brasero, yaourt tomate au bourgeon d'origan et
vierge colorée aux olives Kalamata : **36 €**

Poulpe grillé et glacé, maïs fumé et chorizo noir de Bigorre : **34 €**

Nos poissons sont accompagnés de spätzle au pesto de Gênes.



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ***** •

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 €**

Cochon de lait laqué, mini aubergine blanche et violette,

crèmeux à la verveine : **38 €**

Côte de veau et ail violet confit au romarin (à partager) : **95 €**

Nos viandes sont accompagnées de spätzle au curry royal.

Desserts

Sélection de fromage de Laetitia Gaborit : **16 €**

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

Douceur chocolat Azélia, cacahuètes de Soustons et

caramel beurre salé : **14 €**

Le menu et les plats à la carte sont proposés à titre indicatif : ils peuvent évoluer au gré des arrivages et des produits de saison.

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