



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUÉ ***** •

A LA CARTE OFYR FIRE COOKING

Starter

Aquitaine : Smoked burrata, STURIA caviar and red pepper tapenade : **28 €**

Peru : Sea bream ceviche with citrus, chili and herbs : **24 €**

Japan : "Pillow of La Belle Aurore" with twelve meats and a red berry condiment : **26 €**

Fish

Martinique : Grilled cuttlefish, island-style sauce with preserved lemon and piquillo peppers: **32 €**

Spain : Paprika-glazed octopus, grilled corn and black Bigorre chorizo : **34 €**

Meat

Gironde : Bazas beef steak with shallots, Lafaurie sauce : **44 €**

Morocco : Roasted veal chop, rosemary confit garlic, Ras el Hanout dipping sauce :
95 € / 2pers.

Provence : Confit pork belly, herb yogurt and South-East spices : **39 €**

Our fish and meat dishes are served with Alsatian-style pommes dauphines.

Desserts

La Réunion : Brazier-roasted pineapple, vanilla ice cream, caramel and pecans : **12 €**

New York : The hot cookie, hazelnut and Dulcey chocolate, intense vanilla ice cream: **14 €**

Cheese by Laetitia Gaborit, "Meilleur Ouvrier de France" :

Selection of the moment : **15 €**

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.