



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

· HÔTEL & RESTAURANT LALIQUÉ ***** ·

LA CARTE AUTOUR DU BRASERO OFYR

Entrées

Aquitaine : Burrata fumée, caviar STURIA et tapenade de poivron rouge : **28 €**

Pérou : Ceviche de daurade au agrumes, piment et herbes fraiche : **24 €**

Grèce : Salade de fêta AOP, tomates cerises et fraîcheur de feuilles de moutarde : **20 €**

Poissons

Martinique : Blanc de seiche grillé, sauce des îles au citron confit et piquillos : **32 €**

Pérou : Lieu jaune mariné, chimichuri, sauce vierge de tomate et concombre : **34 €**

Viandes

Gironde : Pièce de bœuf de Bazas aux échalotes, sauce Lafaurie : **44 €**

Maroc : Côte de veau rôtie, ail confit au romarin, sauce à manger au Ras el Hanout :

95 € / 2pers.

Provence : Poitrine de porc confite, yaourt aux herbes et épices du Sud-Est : **39 €**

Nos poissons et viandes sont accompagnés de pommes dauphines alsaciennes.

Desserts

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

France : La pêche verveine et sauternes, sorbet yuzu citron : **14 €**

Le Fromage de Laetitia Gaborit « Meilleur ouvrier de France » :

Sélection du 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.