



CHÂTEAU  
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1<sup>ER</sup> 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 aux agrumes, piment et herbes : **24 €**

\*\*\*

**France** : Oreiller de la Belle Aurore aux douze viandes, condiment fruits rouges : **26 €**

### Poissons

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

\*\*\*

**Espagne** : Poulpe laqué au paprika fumé, maïs grillé et chorizo noir de bigorre : **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 Alsacienne.*

### Desserts

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

\*\*\*

**New York** : Le hot cookie, noisette et chocolat Dulcey, glace vanille intense : **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.