



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

Restaurant

« La Terrasse de Lafaurie »

Propose une cuisine du monde articulée autour des épices avec le brasero « OFYR » et le barbecue « the BASTARD » avec un menu supervisé par le chef Jérôme Schilling doublement étoilé, Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde au Bocuse d'Or.

Le menu est sous l'influence d'une cuisine de partage autour des légumes et produits de mes maraîchers, agriculteurs et éleveurs.

Pour accompagner ces soirées de partage au cœur du Château Lafaurie-Peyraguey, des concerts sont organisés les mercredis soirs, avec un groupe différent chaque semaine.

Pour l'apéritif à partager :

Assortiment de tapas du monde (Poulpe thaï, stracciatella, féta aux herbes et mezze de tomates)

18 €

Cœur de canard persil et condiment ail noir

10 €

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

Lyon :

Gaspacho de tomate et betterave, cervelle de canuts

Plat

Grèce :

Thon blanc mariné lait de coco et citron, fraîcheur de pomme verte et fenouil.

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

Dessert

France :

La fraise ciflorette, praliné pistache et sorbet fraise Sauternes.

LALIQUE



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