



Menu la Serre de Vimenev

100% végétarien

Interprétation du Millésime 2016 façon Pierre Aerni

Palette de légumes et fruits d'été
Kalamansi et fleur
« Insolite Tanaïsie »

Tomates de Marmande rôties en feuille de vignes dans tous ses états

Céréales déglacées au Sauternes,
Brocoli et citron vert

Salade Vénéré, mélimélo de pêche et fraises,
Smoothie abricot

95 € TTC : 3 plats dont dessert
Ou
135 € TTC : menu complet



Menu LALIQUE 1^{er} Cru

Maigre dans l'interprétation du Millésime 2007

Saint-Pierre confit, pissaladière moderne au Sauternes
« Insolite pomme fenouil »

Tomates de Marmande rôties en feuille de vignes dans tous ses états

Veau de lait en croûte noire, trompe l'œil de poivron,
Jus à la fleur de sureau

Framboises des Landes en vacherin gourmand,
Condiment rose et vinaigrette acidulé

95 € TTC : 3 plats dont dessert
Ou
130 € TTC : 4 plats dont dessert
Ou
165 € TTC : menu complet



Menu Château Lafaurie-Peyraguey

Sauce vodka « Beluga »
Moelleux chou-fleur iodé et condiment caviar « vintage »
Château Lafaurie-Peyraguey, Grand Blanc Sec, Bordeaux, millésime 2016

Thon rouge en « carrousel », mangue Kalamansi
Bouillon citronnelle fumé et ventrèche
Château Lafaurie-Peyraguey, 1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes en 1855, Millésime 2016

Ormeaux confit, déclinaison de Haricots et citron salé,
Condiment paprika fumé
Château Lafaurie-Peyraguey, 1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes en 1855, Millésime 2004

Ris d'agneau et tomates de Marmande rôties en feuilles de vigne et Burrata
« Insolite basilic »

Magret d'agneau braisé, abricots au Lafaurie Peyraguey et céleri, jus à la verveine
Château Lafaurie-Peyraguey, 1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes en 1855, Millésime 1996

Fromages frais et affinés de nos Maîtres Fromagers
Château Lafaurie-Peyraguey, 1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes en 1855, Millésime 1986

Dessert cuisiné dans l'Interprétation du Millésime 2017

245 € TTC

Les Desserts Cuisinés
par Stéphane Corolleur, chef pâtissier

Salade Vénééré, mélimélo de pêche et fraises
Smoothie abricot

Citron & Caviar
Croustillant Noisettes
Sorbet Lime Gin

Framboises des Landes en vacherin gourmand,
Condiment rose et vinaigrette acidulé

Chocolat Sambirano mousseux
Feuillets croustillants
Confit et sorbet Muroise

Fraises des Landes en pizzeta
Tomates jaunes et vertes, condiment balsamique

25 € TTC

La Carte Signature

Foie gras de canard poêlé confit 12 heures au Sauternes
Tatin de pêches, amande et groseilles façon Melba 43 €

Ecrevisses pates noires
Framboises des Landes et Bouillon frais à la baie de Sancho 40 €

Turbot confit au citron macéré au Sauternes
Coussinet de céréales et condiment piquant 55 €

Carabinéros comme Oscar
Epinard en raviole végétale
Condiment Miel gingembre 46 €

Bœuf de Bazas maturé 50 jours
Pâtisson et courgettes grillés, échalotes fumées 48 €

Cochon confit (*pour 2 personnes*)
Lie de vin de Sauternes
Trompe l'œil de risotto en légumes 95 €

Chariots de Fromages frais et affinés de nos Maîtres Fromagers 25 €

Hors boissons Service déjeuner de 12h00 à 13h30 dernière commande et dîner de 19h30 à 21h30 dernière commande. 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. Nous vous informons qu'une tenue correcte est souhaitée (la veste et la cravate ne sont pas obligatoires). Service voiturier disponible.