



CHÂTEAU  
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ  
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE •••••••

CHRISTOPHE SCHMITT & JÉRÔME SCHILLING

# DÎNER 4 MAINS

ACCORD METS ET VINS

LE VENDREDI  
23 JUILLET 2021



# Dîner 4 Mains

## Accord mets et vins

LE VENDREDI 23 JUILLET 2021

### Apéritif

Sweet'Z Original by Lafaurie Peyraguey  
*Cocktail maison du Château Lafaurie Peyraguey à base de Sauternes*  
\*\*\*

### Amuse-bouche (Christophe Schmitt)

La Langoustine, à cru en tartelette au yaourt de brebis et combava  
*Pochée dans un bouillon d'algues et tomates de « Vivres » à Seillans*  
\*\*\*

### Entrée (Jérôme Schilling)

Le Maigre, dans L'interprétation du Millésime 2019  
*Château Lafaurie Peyraguey 'Grand Blanc Sec' 2019, Bordeaux*  
\*\*\*

### Poisson (Christophe Schmitt)

Le Denti de Méditerranée  
Pistes safranés, pouce-pied et anchois  
Sucs de tomates, girolles et bouillon de fleurs de courgettes  
*Clos Cibonne 'Tradition' 2019 Cru Classé, Côtes de Provence*  
\*\*\*

### Viande (Jérôme Schilling)

Bœuf de Bazas laqué, déclinaison d'artichauts et d'abricots, jus à la fleur de Sureau  
*Château Faugères 2016, Saint Emilion Grand Cru*  
\*\*\*

*Cocktail maison du Château Lafaurie Peyraguey à base de Sauternes*  
\*\*\*

### Fromage (Christophe Schmitt)

Brebis de la ferme des Claux, cerises, mendiants et granité au Sauternes  
*Château Lafaurie Peyraguey 2018, Grand Cru de Sauternes*  
\*\*\*

### Dessert (Gaëtan Fiard)

La pêche, pochée au thym-citron, sorbet aux herbes du jardin  
*Billecart-Salmon 'Brut Nature', Champagne*

**220 € par personne, boissons incluses**

*Prix nets, par personne. Origine des viandes : France  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*