



CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

LE COURS D'EAU DU SAUTERNAIS INSPIRE LA PÂTISSERIE ÉTOILÉE

Au sud de Bordeaux, au cœur du Premier Grand Cru Classé de Sauternes en 1855, l'Hôtel & Restaurant LALIQUE - Château Lafaurie-Peyraguey promet une expérience gastronomique immersive. Ce restaurant deux étoiles au Guide MICHELIN vous dévoile un dessert chocolaté qui revêt une dimension très herbacée.



Le chef Jérôme Schilling est accompagné au quotidien par des talents qui pour certains l'accompagnent depuis longtemps, ou qui pour d'autres sont le fruit de rencontres et d'affinités culinaires. C'est le cas pour Jade Franceschino, la cheffe pâtissière. Cuisine sucrée, c'est ainsi qu'elle préfère définir ses desserts. Des propositions qui ont du caractère et qui sont pensées comme des plats à part entière. Jouant d'une audace maîtrisée, la cheffe pâtissière n'hésite pas à convier certains légumes dans ses créations. Très inspirée par le lieu, elle intègre subtilement le Sauternes et la vigne à ses desserts.

La cheffe Pâtissière Jade Franceschino fait honneur à l'AOC Sauternes-Barsac avec « L'herbacé du Ciron Chocolat Fortunato, cueillette d'herbes fraîches et citron vert ». La rivière du Ciron est connue pour son côté ombragé, les arbres qui le bordent lui apportent une fraîcheur bienvenue. Son cours sinueux est repris dans l'ondulation de la forme chocolatée. L'eau froide qui se déverse dans la Garonne chaude crée la fameuse brume favorisant le développement du Botrytis Cinerea, indispensable à l'élaboration du Sauternes. Ce dessert se révèle être très herbacé et végétal. Avec son pesto de verveine et basilic et sa sauce gingembre et herbes fraîches, il nous transporte vers la forêt avoisinant le Ciron. Le réconfort est apporté par la génoise cacao et la ganache chocolat noir. On retrouve le côté floral avec la glace basilic - verveine et le gel cacao citron vert.

Parfaite transition pour le passage de l'hiver au printemps.



RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :