

**NOUVELLE SAISON ET NOUVELLE CARTE POUR LE  
RESTAURANT LALIQUE DU CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY**  
*Le chef étoilé Jérôme Schilling dévoile sa carte d'automne*



**Bommes, le 25 octobre** : Une fois encore la fameuse brume du Ciron a fait son effet sur le raisin et déclencher l'apparition du fameux botrytis cinerea, catalyseur essentiel à la création des vins de Sauternes. Les vendanges au Château Lafaurie-Peyraguey, 1er grand cru classé Sauternes en 1855 se sont achevées. L'été vient de laisser place à l'automne.

Le chef Jérôme Schilling de l'Hôtel & Restaurant LALIQUE au Château Lafaurie-Peyraguey, une étoile au Guide Michelin depuis 2019, lance aujourd'hui sa nouvelle carte d'automne.

« Malgré l'inquiétude qui régnait dans l'industrie après cette longue période de fermeture due à la pandémie, l'été 2021 s'est très bien déroulé à l'Hôtel & Restaurant LALIQUE au Château Lafaurie-Peyraguey. Aussi bien le restaurant gastronomique LALIQUE que la terrasse éphémère estivale ont reçu un accueil chaleureux de la part des clients. Les plats de la carte d'été ont eu un grand succès et après de longues séances de créations et dégustations avec les équipes nous sommes fin prêts pour lancer la carte d'automne pour le plus grand plaisir de nos clients, » raconte le chef Jérôme Schilling.

L'Hôtel & Restaurant LALIQUE au Château Lafaurie-Peyraguey, établissement 5 étoiles\* et membre de Relais & Châteaux, a récemment été distingué plusieurs fois. Le magazine Terre de Vins qui récompense chaque année les meilleures cartes des vins en France, a placé le Restaurant LALIQUE avec sa carte préparée par le Chef Sommelier Adrien Cascio, sur le podium dans la plus haute catégorie « restaurants gastronomiques de prestige 2021 ». De son côté le magazine Yonder a élu l'hôtel plus bel hôtel du Sud-Ouest. Et enfin, l'établissement vient de recevoir le Prix Villégiature 2021 du « Meilleur hôtel de vignoble ».

### **La nouvelle carte d'automne du chef Jérôme Schilling**

Depuis sa première carte du restaurant LALIQUE qui remonte à juin 2018, la cuisine du chef ne réside pas uniquement dans l'acquis, dans l'habileté du savoir-faire, mais aussi et surtout dans cette recherche de l'inédit et de l'inépuisé.

Les différentes cartes du chef sont, depuis l'ouverture du restaurant gastronomique, pensées en fonction des spécificités de chaque millésime et des produits des producteurs régionaux rigoureusement sélectionnés. Pour la nouvelle carte d'automne Jérôme Schilling a élaboré deux menus distincts tout en conservant les noms des menus de la carte d'été à savoir ; le menu **Le Grain Noble** et le menu 100% végétal, **Le Terroir du Sauternais**.

Le menu **Le Grain Noble** est proposé en 3, 4 ou 5 séquences (95 € TTC : 3 plats dont le dessert - sauf vendredi soir et samedi soir-, 115 € TTC : 4 plats dont le dessert ou 135 € TTC : menu complet). Les plats Couteaux & Butternut selon l'interprétation du Millésime 2010 et les Champignons en Croûte et Châtaigne Hollandaise au Vadouvan sont deux des quatre plats du menu qui vont mettre en valeur le talent de Jérôme Schilling, plus que jamais en quête d'une deuxième étoile au guide Michelin.

Les Saint-Jacques & Topinambour, Sauce Matelote « Insolite au Topinambour » et le Colvert de Chasse, Mosaïque de Choux Rave et Rouge Jus Salmis sont également les plats qui complètent le menu Le Grain Noble version automne.

Le menu **Le Terroir du Sauternais** est proposé en 3, 4 ou 5 séquences (95 € TTC : 3 plats dont dessert -sauf vendredi soir et samedi soir-, 115 € TTC : 4 plats dont dessert ou 135 € TTC : menu complet). Comme le menu Le Grain Noble, ce dernier propose des plats entièrement nouveaux qui mettent en avant la créativité du chef et ses fidèles collaborateurs dont Alejandro Moyo et Maxime Kulhmann qui vient d'être élu meilleur espoir de l'année 2021 par le magazine le Chef.

Le Terroir du Sauternais est 100% végétal et comporte en entrée : Butternut & Agrumes selon l'interprétation du Millésime 2010 suivi d'une Palette de Betterave en Couleurs « Insolite à l'Hibiscus ». En plats les clients peuvent choisir les Champignons en Croûte et Châtaigne Hollandaise au Vadouvan qui sont également proposées dans le menu Grain Noble et/ou les Oignons des Cévennes en croûte de Sel de Noirmoutier & Risotto Acquerello.

Le dessert identique aux deux menus est une Brume du Ciron, Citron Caviar.

Le chef sommelier Adrien Cascio mettra en avant les accords mets et vins qui s'imposent, en provenance directe des deux caves historiques de Château Lafaurie-Peyraguey qui abritent une collection de vins rouges et blancs de plus de 350 000 flacons.

Côté produits, Jérôme Schilling a une nouvelle fois sélectionné les meilleurs produits venant de ses producteurs régionaux dont la famille Bastelica, producteur de légumes biologiques, aromates et fleurs comestibles, basée dans la Vallée des Deux Sources (32) - Jérôme Labrèze producteur de fruits et légumes basé à St Pierre de Mons (33) - Fabien Faure producteur de châtaignes - Antoine Royer producteur de colvert au Domaine Les Colverts de Sabournac (81) et Jégo, mareyeur et fournisseur de coquilles St Jacques et couteaux basé à Port en Bessin (14).



**A propos de l'Hôtel & Restaurant LALIQUE au Château Lafaurie-Peyraguey :** A l'initiative de Silvio Denz, président-directeur général de Lalique, l'Hôtel & Restaurant LALIQUE du Château Lafaurie-Peyraguey a ouvert ses portes en juin 2018 à l'occasion des 400 ans du Château. Cette adresse est la synergie de quatre univers : le vin, le cristal, la gastronomie, l'hospitalité. Cette destination phare du Sauternais, se compose de 10 chambres et 3 suites, d'un bar de cocktails à base de Sauternes et d'un restaurant gastronomique une étoile au Guide Michelin orchestré par le chef Jérôme Schilling. L'hôtel a été entièrement décoré par les designers d'intérieur Lady Tina Greenet Pietro Mingarelli, les créateurs de la ligne de mobilier Lalique Maison. Deux mois seulement après son ouverture, l'Hôtel & Restaurant LALIQUE du Château Lafaurie-Peyraguey reçoit la distinction Relais & Châteaux, et quelques semaines plus tard cinq étoiles au célèbre classement hôtelier d'Atout France.

**Crédit photos © Michaël Boudot  
Hôtel & Restaurant LALIQUE au Château Lafaurie Peyraguey**