



RESTAURANT

LA CHAPELLE

CHÂTEAU GUIRAUD • SAUTERNES

LA CARTE

Tous les jours, midi et soir

LE MENU SIGNATURE - 45€

Carpaccio de poisson sauvage selon la pêche,
verveine et tomates de Marmande



Ballotine de volaille du Sud-Ouest farcie,
aubergines en différentes textures,
jus de volaille à la sauge et au câpre



Millefeuille de fraises de Frédérique
et cardamome verte

APÉRITIF

Sauternes Spritz 14€
Au Sauternes Petit Guiraud,
sirop de lavande bio et champagne

Sauternes Martini Cocktail 14€
Alliance subtile de gin aux agrumes et Petit Guiraud,
avec une touche d'eau de rose maison

POUR COMMENCER

- Œuf bio cuit parfaitement,** 17€
pousses d'épinard, légumes croquants, comté crémeux
et croustillant, croûtons et herbes fraîches
- Tomates de Marmande dans tous leurs états,** 18€
basilic et Sauternes du Château
- Cannelloni de courgette,** 20€
chorizo Éric Ospital du Pays Basque,
fromage de chèvre de la Ferme de La Môle,
pesto de menthe et pistache
- Truite de Saint-Étienne-de-Baïgorry,** 21€
pois chiche de la ferme Sain'biose et gingembre

LES PLATS

- Gnocchetti au beurre de thym,** 28€
légumes de Frédérique, crème légère au paprika fumé
- Agneau* du Périgord rôti au beurre d'herbes,** 29€
purée de pommes de terre nouvelles fumées, mini carottes,
écume d'amande et jus réduit à l'amaretto
- Veau* du Périgord de Florian Gazeau à Canéjan,** 32€
céleri rave, truffe de Guillaume Gé, pomme verte,
jus réduit au poivre
- Pavé de poisson sauvage selon la pêche,** 34€
artichauts de Gironde en différentes textures,
sarrasin et miso blanc

FROMAGES

Assiette de 4 fromages Fromagerie de Pierre Rollet	15€
Plateau de fromages à partager Fromagerie de Pierre Rollet	25€

LES DESSERTS

La pêche, framboise et romarin	10€
Millefeuille de fraises de Frédérique, cardamome verte	10€
Chocolat Grand Cru Valrhona en différentes textures	10€
Café gourmand Café Soubira arabica accompagné de mignardises	10€

LES COCKTAILS DIGESTIFS

L'espresso Martini Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre	14€
Le Café Gascon Armagnac, café, sucre, crème fouettée	15€

*Liste des allergènes disponible, nous consulter.
Viande d'origine française

LE MENU DU MARCHÉ

*Le midi en semaine,
hors jours fériés*

— 25€ —

Entrée et plat du jour

ou

Plat et dessert du jour

— 32€ —

Entrée du jour - 6€



Plat du jour - 20€



Dessert du jour - 6€

POUR LES ENFANTS – 15€

Offert tous les mercredis (hors vacances scolaires)

Poisson sauvage ou Pièce de bœuf*,

légumes de saison ou pommes de terre grenailles

Glace artisanale ou Assortiment de mignardises

MAISON
FABER LASCOMBES
RESTAURANTS

JUIN 2023

1 CHÂTEAU GUIRAUD • 33210 SAUTERNES • 05 40 24 85 45

BRASSERIE BORDELAISE • LE PUY PAULIN • LE 7 RESTAURANT • FAMILIA • L'HÔTEL DE LA PLAGE
LA CHAPELLE • LA TERRASSE ROUGE • BICHETTE • LE RELAIS DU CAP • L'ÉPICERIE BORDEAUX