



RESTAURANT

LA CHAPELLE

CHÂTEAU GUIRAUD • SAUTERNES

LA CARTE

BIENVENUE À LA CHAPELLE, *un restaurant Maison Faber Lascombes*

La Chapelle est un véritable lieu de vie, comme une belle maison de famille à la campagne, située au cœur du parc du Château Guiraud, 1^{er} Grand Cru Classé en 1855.

C'est dans un cadre champêtre, entre vignes, arbres et herbes folles que nous vous accueillons.

À la carte, nous avons à cœur de travailler de bons produits du Sud-Ouest issus de fournisseurs sélectionnés avec soin. Les recettes sont imaginées dans le respect de la saisonnalité. Certains légumes et herbes aromatiques sont cultivés dans le potager du Château.

Notre volonté : vous proposer une cuisine locale et responsable, qui reste gourmande et généreuse.



DÉCOUVREZ NOS PRODUCTEURS...

FLORIAN GAZEAU | CANÉJAN

Maître artisan boucher offrant
une qualité de viande d'exception,
sélectionnée auprès de partenaires historiques

GUILLAUME GÉ | NOUVELLE-AQUITAINE

Producteur de truffe travaillant selon un savoir-faire
traditionnel dans ses truffières en Dordogne et en Charente

BEURRE DE BORDEAUX | BORDEAUX

Production artisanale de beurre grâce
à un double travail en baratte et une maturation

FERME DE GRUEY | PISSOS (LANDES)

Élevage familial de volailles s'attachant
à travailler selon un savoir-faire traditionnel

S.O. BON | NOUVELLE-AQUITAINE

Chercheurs des meilleurs fruits et légumes
du Sud-Ouest et de producteurs aux pratiques
respectueuses de l'environnement

STURIA | GIRONDE

Producteur français de caviar alliant savoir-faire
traditionnel et minutie de l'élevage des esturgeons

SOURCE DES ABATILLES | ARCACHON

Eau minérale naturelle sans nitrate
et d'une grande pureté

PIERRE ROLLET | BORDEAUX ET LIBOURNE

Fromager artisan et épcurien
sélectionnant ses fromages selon les saisons

ERIC OSPITAL | PAYS-BASQUE

Artisan charcutier privilégiant
la qualité des matières premières
pour un produit naturel et authentique

LA FERME SAIN'BIOSE | LANNES (LOT-ET-GARONNE)

Ferme écoresponsable de légumes secs
et de farines de qualité certifiés Agriculture Biologique



Tous les jours, midi et soir

LE MENU SIGNATURE - 45€

Tomates de Marmande
et burrata de Pierre Rollet
Édition 2024



Poulet de la ferme de Gruey à Pissos
en ballotine farcie, légumes de Nouvelle-Aquitaine
et jus de volaille



Baba au sirop de Sauternes,
agrumes, crème vanillée

Caviar Sturia Oscietra - 30g

110€

*Ses grains fermes aux teintes mordorées roulent sous le palais,
libérant progressivement leurs arômes délicats aux saveurs marines
et aux notes de fruits secs.*

POUR COMMENCER

Boudin noir d'Éric Ospital, 17€
pomme Granny Smith et gelée de Sauternes

Tomates de Marmande et burrata de Pierre Rollet 18€
Édition 2024

Truite de Saint-Étienne-de-Baïgorry, 19€
betteraves et agrumes

Foie gras du Gers, 22€
fruits rouges et balsamique

LES PLATS

Asperges blanches de la Ferme Sarregrand 28€
à Saint-Symphorien, à la royale en différentes textures,
sauce hollandaise

Poulet de la ferme de Gruey à Pissos 28€
en ballotine farcie, légumes de Nouvelle-Aquitaine
et jus de volaille

Pavé de poisson sauvage selon la pêche, 29€
petits pois et fèves, lard basque et champignons,
jus d'arêtes corsé

Pièce de Bœuf* 32€
de race bazadaise sélection Florian Gazeau à Canéjan,
gratin de pommes de terre à la truffe de Guillaume Gé
et salade de fines herbes, sauce Périgueux

Cocotte de ris de veau, 36€
champignons et légumes de Nouvelle-Aquitaine,
sauce au vin doux

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

Baba au sirop de Sauternes, agrumes, crème vanillée	10€
Sphère chocolat Équatoriale Lactée, cœur caramel, biscuit au chocolat amer, glaçage Esquimau noisettes caramélisées	16€
Nougat glacé à la framboise, croustillant nougatine aux amandes, fruits rouges et coulis	16€
Café gourmand Café Soubira arabica accompagné de mignardises	12€

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€

Poisson sauvage ou Pièce de bœuf*,
légumes de saison ou pommes de terre grenailles
Glace artisanale ou Assortiment de mignardises



MAISON
FABER LASCOMBES
RESTAURANTS

AVRIL 2024

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 • ROMÉO