

CHATEAU  
SMITH HAUT LAFITTE

GRAND CRU CLASSÉ



LA TABLE PRIVÉE  
DE SHL

2021



## La Table Privée pour le Déjeuner



### *LE DEJEUNER « VOYAGE EN AQUITAINE »*

**De 8 à 20 convives : 125€**

Il suffit parfois d'un petit pas de côté pour se retrouver transporté d'un lieu à un autre. Il suffit d'un pas de danse, d'un pas de deux pour que la variation vous emporte en des contrées magiques. Il suffit d'ouvrir les yeux et d'embrasser à bras ouverts l'immensité qui s'offre à vous tel un écrin précieux. Cette balade en Nouvelle Aquitaine recèle à elle seule mille et une surprises pour qui sait tendre l'oreille et porter ses pas dans ceux qui ont façonné cette terre d'argile, de sel, de vent... Tour à tour sauvage et docile, mystérieuse et ouverte sur le monde qui l'entoure.

Des frontières de l'Espagne aux portes de la Bretagne, laissez-vous charmer par ses trésors offerts en cette table.



### *Les Vins*

#### *L'Apéritif*

*Château Cantelys blanc*

#### *Les Vins du déjeuner*

*Les Hauts de Smith blanc*

*Le Lièvre rouge*

*Château Smith Haut Lafitte  
2011 en Magnum, Cru Classé  
de Graves*



### *Le Menu*

#### *L'entrée*

Tartare de truite aux agrumes, caviar de hareng fumé, croustillant parmesan noisette

#### *Le plat*

Volaille des Landes au foie gras, risotto de riz noir et morilles en laitue, tomate rôtie

#### *Le fromage*

Sélection de deux fromages, salade de jeunes pousses

#### *Le dessert*

Ganache chocolat Taïnorï, parfait glacé aux fruits rouges

*« Une version terre, mer ou végétale de chaque plat peut vous être proposé sur simple demande »*



## La Table Privée pour le Dîner



*« Chacun de nos vins a été choisi pour l'harmonie gustative qui se dégage de l'assiette et du verre »*

### *Les Vins*

#### *L'Apéritif*

*Les Hauts de Smith blanc*

#### *Les Vins du Dîner*

*Château Smith Haut Lafitte blanc 2015, Cuvée Célébration des 650 ans du domaine*

*Château Smith Haut Lafitte rouge 2007 en Grands Flacons, Cru Classé de Grave.*



### *LE DINER « MAITRE VIGNERON »*

**De 8 à 20 convives : 180€**

Le cycle des saisons, la marche lente du temps, l'incertitude des éléments. Déchiffrer les étoiles qui lui montrent le chemin à suivre. Souhaiter de toute son âme mais aussi craindre jusqu'à la déraison les rayons du soleil.

Rester humble et se remettre en question à chaque nouveau millésime. Tendre la main et porter à sa joue la délicate feuille, si fragile et pourtant prometteuse du fruit à venir. Tailler à leur juste dimension les bois pour que la vigne puisse pleinement s'exprimer. Le savoir-faire des femmes et des hommes qui à force d'abnégation portent à bout de bras cette respectueuse terre qui abrite en son sein le vignoble qui s'étend à perte de vue. Nature et Maître Vigneron unis pour une seule et même cause : faire grandir cette vigne, le vin en ultime récompense.



### *Le Menu*

#### *L'entrée*

Jeunes légumes de la Vallée aux graines Takumiya, velouté de cresson sauvage

#### *Le plat*

Filet de veau, sauce morilles aux cinq poivres, millefeuille de pomme de terre et riz pilaf

#### *Le fromage*

Mimolette, émulsion au lard fumé, petits croutons

#### *Le dessert*

Pavolova aux fruits de saison, grenades et pistaches

*« Une version terre, mer ou végétale de chaque plat peut vous être proposé sur simple demande »*



## La Table Privée pour le Diner



« Chacun de nos vins a été choisi pour l'harmonie gustative qui se dégage de l'assiette et du verre »

### Les Vins

#### L'Apéritif

*Les Hauts de Smith blanc*

#### Les Vins du Diner

*Château Smith Haut Lafitte blanc en Magnum 2011*

*Château Smith Haut Lafitte rouge 2010, millésime d'exception, en Grands Flacons, Cru Classé de Graves*



### LE DINER « L'AROME FUME »

**De 8 à 20 convives : 250€**

Nos grands vins issus du terroir des Graves ont en commun une note caractéristique fumée, remarquable en particulier pour le Sauvignon Blanc et le Cabernet Sauvignon. Inspirés de ces belles notes subtiles, nous avons créé un menu exquis et raffiné.

Le fumé par touches légères, pour soutenir la grandeur des vins.

Les sens et les arômes sont sollicités, au bénéfice du plaisir de la découverte.

### Le Menu



#### L'Entrée

Choux de Saint-Jacques fumé à la truffe, confiture d'échalote et beurre blanc aux herbes

#### Plat

Canard de Challans fumé aux bois de hêtre, millefeuille de champignons et petits légumes, mousseline de potimarron à l'orange

#### Fromage

#### Dessert

Carré glacé, guimauve à la cardamome, sorbet au thé noir fumé

« Une version terre, mer ou végétale de chaque plat peut vous être proposé sur simple demande »