

DECOUVERTE DE NOTRE CUISINE

LE BUBBLE DE SAISON SUIVI

DES BECS A SEL

-

CRÈME SOUFLÉE DE DORMEUR
AU CAVIAR OSCIÈTRE STURIA,
ÉMIETTÉE DE TOURTEAU,
GAUFRETTE AUX HERBES

-

CUISSES DE GRENOUILLES A LA POUDRE D'AIL
ET OIGNONS ROUGES,
CROUSTILLANT DE PIEDS ET OREILLES DE COCHONS,
COULIS DE CRESSON

-

RAVIOLE DE JAUNE D'ŒUF,
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES,
CRÈME DE CÈPES SEC

-

EFFEUILLÉ DE TURBOT,
PULPE DE PANAIS ET ENDIVE « MIKADO »,
SUC DE JUS DE BETTERAVE

-

SUPRÈME ET CUISSE DE PIGEON SÉLECTION « MR BERGER »,
RAGOÛT DE SALSIFIS AU CAFÉ MOUSSONNÉ
ET ROYALE DE FOIE GRAS,
JUS AU VINAIGRE BALSAMIQUE

-

LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS

-

SUSPENS AU CHOCOLAT DOMINICAIN TAÏNORI,
GELÉE CHOCOLAT GINGEMBRE,
FRAÎCHEUR DE PASSION

-

LES BECS A SUCRE

4 PLATS AU CHOIX, FROMAGES & DESSERT / 166€
5 PLATS, FROMAGES & DESSERT / 180€

14, boulevard Fernand Point - 38200 VIENNE, FRANCE

Tél : +33 4 74 53 01 96 - Fax : +33 4 74 85 69 73 - pyramide@relaischateaux.com
www.lapyramide.com

