

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

-

SAINT JACQUES RÔTIES AU BEURRE,
CHOUX DE BRUXELLES AU CITRON CONFIT
ET VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR À LA VANILLE

-

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES
ET ARTICHAUT AUX NOISETTES CARAMÉLISÉES,
ÉMULSION CAFÉ « YRGACHEFFE »

-

FILET DE ROUGET LÉGÈREMENT FUMÉ AU FOIN,
ENDIVE CONFITE AUX ZESTES D'ORANGE,
JUS À LA BETTERAVE

-

SUPRÈME DE PIGEON SÉLECTION « MR BERGER »,
PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE,
COURGE BUTTERNUT, JEUNES BLETTES ET JUS AU RAIFORT

-

LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS

-

LE YIN ET LE YANG, CHOCOLAT ET THÉ,
CARAMEL LAITIER ET GEL BERGAMOTE,
GLACE HOJICHA

-

LES BECS A SUCRE

4 PLATS AU CHOIX, FROMAGES & DESSERT / 168€
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

