

# COULEURS-ODEURS-SAVEURS PYRAMIDE

LES BECS A SEL

—

LE FOIE GRAS

CONFIT EN LOBE, TRANSPARENCE DE JUS DE FRAISES,  
CASSIS PEUREUX ET RHUBARBE, BRIOCHE À TÊTE

—

L'OMBLE CHEVALIER DES SOURCES DE L'ARCHIANE

CŒUR DE FILET CUIT DOUCEMENT DANS UNE HUILE D'AGRUMES,  
QUEUE EN GRAVELAX AU CONCOMBRE ACIDULÉ,  
PICKELS D'OIGNONS ROUGES

—

LA LOTTE

RÔTIE AU BEURRE DEMI-SEL,  
POMOTTO ET TRONÇON DE POIREAU PRIMEUR,  
MOULES DE BRETAGNE MARINIÈRES A LA CRÈME D'ETREZ

—

L'AGNEAU

AGNEAU « ALLAITON » DE L'AVEYRON  
ÉPAULE TRAITÉE EN FINES CAILLETES,  
POIS CHICHES DE ROUGIER AU CITRON ET PIQUILLOS PIMENTOS,  
YAOURT DE BREBIS EN HARISSA VERTE

—

LE PIGEON

MIMAS OU MIRTHYS DE DOMINIQUE BERGER,  
PETITES AUBERGINES RÔTIES ET ABRICOTS,  
CROUSTILLANT DE CUISSSES AUX ABATIS,  
JUS DE PIGEON A L'AMARETTO

—

LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS

—

LA CARTE DES DESSERTS  
À VOTRE CHOIX

—

LES BECS A SUCRE

EN 3 PLATS, FROMAGES & DESSERT / 159.00€  
EN 4 PLATS, FROMAGES & DESSERT / 176.00€  
EN 5 PLATS, FROMAGES & DESSERT / 189.00€