

COULEURS-ODEURS-SAVEURS PYRAMIDE

LES BECS A SEL

-

CRÈME SOUFFLÉE DE DORMEUR
AU CAVIAR OSCIÈTRE STURIA, ÉMIETTÉE DE TOURTEAU,
CROQUANT D'ARTICHAUT COMME EN PROVENCE,
GAUFRETTE AUX HERBES

-

COQUILLES SAINT JACQUES JUSTE SNACKÉES,
DÉCLINAISON DE CAROTTES,
MOUSSELINE LÉGÈRE DE CÉDRAT YUZU

-

DOS DE BAR RÔTI AU BEURRE D'ÉTREZ,
CHICONS ET SAUCISSE DE MORTEAU
ÉTUVÉS À LA CRÈME DE BRESSE,
JUS DE CREVETTES GRISES À LA CORNOUILLAISE

-

FEUILLETÉ « TRAITÉ » COMME UNE BOUCHÉE À LA REINE
DE RIS DE VEAU ET CHAMPIGNONS DES BOIS,
DOUCEUR DE POMME DE TERRE

-

SUPRÊME DE PIGEON GRATINÉ DE SES ABATS,
CUISSÉ CONFITE, SALSIFIS ET CHOIX DE BRUXELLES,
JUS À LA TONKA

-

LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS

-

POIRE DE NOTRE VALLÉE EN COQUE DE MERINGUE,
SORBET ÉPICÉ, CRÈME D'ÉTREZ ACIDULÉE

OU

FINES FEUILLES DE CHOCOLAT TAINORI
À L'AGASTACHE

-

LES BECS A SUCRE

EN 3 PLATS, FROMAGES & DESSERT / 151.00€
EN 4 PLATS, FROMAGES & DESSERT / 170.00€
EN 5 PLATS, FROMAGES & DESSERT / 182.00€

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

