

VINS BLANCS :

- GRIGNAN LES ADHEMAR «LES DAMES BLANCHES DU SUD»
H.BOUR 2021
- ½ GRIGNAN LES ADHEMAR «LES DAMES BLANCHES DU SUD»
H.BOUR 2020
- MACON-VILLAGES, DOMAINE PERRAUD 2020
- ½ MACON-VILLAGES, DOMAINE PERRAUD 2020
- CÔTES DU RHÔNE, E.GUIGAL 2020
- ½ CÔTES DU RHÔNE, E.GUIGAL 2020
- ½ VOUVRAY, DOMAINE D'ORFEUILLES 2018
- VOUVRAY, DOMAINE D'ORFEUILLES 2018
- V.D.F « L'UNIQUE » USSEGLIO 2021

VINS ROUGES :

- ½ BAUX DE PROVENCE, MAS DE LA DAME 2020
- IGP ALPILLES «GOURMANDE» MAS DE LA DAME 2020
- SAUMUR CHAMPIGNY «TUFFE» CHATEAU DU HUREAU 2019
- ½ SAUMUR CHAMPIGNY «TUFFE» CHATEAU DU HUREAU 2019
- CÔTES DU RHÔNE, E.GUIGAL 2018
- ½ CÔTES DU RHÔNE, E.GUIGAL 2018
- GRIGNAN LES ADHEMAR « L'INITIALE H » H.BOUR 2020
- ½ GRIGNAN LES ADHEMAR « L'INITIALE H » H.BOUR 2020
- V.D.F « L'UNIQUE » USSEGLIO 2021
- CÔTES DU RHÔNE, LE DEVAY 2020

Dans ce menu sont inclus une demi-bouteille de vin,
une demi-bouteille d'eau (San Pellegrino ou Vittel)
et un café par convive.

MENU MARCHÉ

(Deux plats selon votre choix et un dessert)

89€

CROUSTILLANT DE MOULES DE BRETAGNE
MARINÉES AU VINAIGRE DE XÉRÈS,
OIGNONS DOUX À LA SARRIETTE,
CONCOMBRE ACIDULÉ ET BAVAROISE DE MARINIÈRE

RAVIOLE OUVERTE DE VOLAILLE ET BUTTERNUT,
NOIX DE GRENOBLE,
CRÈME FOUETTÉE À LA MUSCADE,
VELOUTÉ DE COURGE

CABILLAUD RÔTI À L'HUILE DE MAUSSANE,
BROCOLIS GLACÉS ET CRÉMEUX,
BEIGNETS DE POIREAUX,
BEURRE SOUFFLÉ AU PONZU

RIS D'AGNEAU COLORÉS AU BEURRE D'ÉTREZ,
MINI LÉGUMES DE LA VALLÉE DU RHÔNE
AU JUS D'AGNEAU,
MOUSSE LÉGÈRE DE POMMES DE TERRE

LA CLÉMENTINE DE CORSE
CONFITE À LA VANILLE ET EN SORBET,
PETITE CHÂTAIGNE SERVIE TIÈDE

LE CHOCOLAT « CUVÉE MEXIQUE »
EN ÉMULSION INFUSÉE D'ORGE GRILLÉE,
GLACE AUX NOTES DE WHISKY

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



(VIANDES « ORIGINE FRANCE ET UNION EUROPÉENNE »)