VIANDES

(VIANDES « ORIGINE FRANCE »)

CERFEUIL TUBÉREUX, TRUFFE & CHEVREUIL

DÉLICATEMENT ENROBÉ DE CHÂTAIGNES,
FRITOT DE FILET MIGNON AUX TRUFFES,
DOS DE CHEVREUIL CUISINÉ À LA BAIE DE GENIÈVRE 105€

CHAMPIGNONS & PIGEON

SYMPHONIE SYLVESTRE EN DENTELLE DE POMME DE TERRE,
PITHIVIERS DE CUISSES CONFITES AU FOIE GRAS,
COFFRE RÔTI AU PARFUM DE SOUS BOIS 92€

CÉLERI RAVE & BŒUF

EN CIRCONVOLUTION À LA CÉCINA DE LEON,
FILET DE BŒUF « AUBRAC-WAGYU » AU SAUTOIR,
TARTINE DE MOELLE EN PERSILLADE 98€

UNE SÉLECTION DES FROMAGES

CHEZ LIONEL CHAPAT À VIENNE,
MAIS AUSSI DE NOS PRODUCTEURS LOCAUX 42€

L'ÉQUIPE DE LA PYRAMIDE :

MICHAËL BOUVIER « UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE 2019 »

CÉDRIC COVAREL « LAURÉAT COUPE GEORGES BAPTISTE 2025 »

DAVID CASTAGNET « PRIX TAITTINGER 2010 »

ALEXANDRE VUILLIN & KENJI TAKENOSHITA

PRIX NETS

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