VINS BLANCS :

- GRIGNAN LES ADHEMAR « LES DAMES BLANCHES DU SUD » H. BOUR 2025
- ½ GRIGNAN LES ADHEMAR « LES DAMES BLANCHES DUSUD »H. BOUR 2025
- CÔTES DU RHÔNE, E. GUIGAL 2024
- ½ CÔTES DU RHÔNE, E. GUIGAL 2025
- ANJOU « BLANC IVOIRE » CHATEAU SOUCHERIE 2023
- ½ ANJOU « BLANC IVOIRE » CHATEAU SOUCHERIE 2024
- FIEFS VENDÉENS « LES SILEX » DOMAINE DE LA BARBINIÈRE 2025

VINS ROSÉS :

- COTEAUX VAROIS EN PROVENCE « ORIGINE » RAMATUELLE 2025
- ½ COTEAUX VAROIS EN PROVENCE « ORIGINE » RAMATUELLE 2025

VINS ROUGES :

- IGP ALPILLES « GOURMANDE » MAS DE LA DAME 2024
- ½ IGP ALPILLES « GOURMANDE » MAS DE LA DAME 2024
- SAUMUR CHAMPIGNY « TUFFE » CHATEAU DU HUREAU 2023
- ½ SAUMUR CHAMPIGNY « TUFFE » CHATEAU DU HUREAU 2023
- CÔTES DU RHÔNE, E. GUIGAL 2022
- ½ CÔTES DU RHÔNE, E. GUIGAL 2023
- GRIGNAN LES ADHEMAR « L'INITIALE H » H. BOUR 2023
- ½ GRIGNAN LES ADHEMAR « L'INITIALE H » H. BOUR 2024
- BEAUJOLAIS VILLAGE « EQUINOXE DE PRINTEMPS » DUPRÉ GOUJON 2023

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

La carte des vins du restaurant Gastronomique
est également à votre disposition.

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

MENU MARCHÉ

(Deux plats selon votre choix et un dessert)

99€

FILET DE MAQUEREAU EN ESCABÈCHE,
COMPOTÉE D'OIGNONS ET FENOUIL
À L'HUILE D'ANCHOIS, VELOURS IODÉ

LONGE DE VEAU EN DOUCE CUISSON ET NAVETS,
BAVAROISE FRÉNEUSE AUX CÂPRES FRITS,
VINAIGRETTE D'UN VITELLO TONNATO

DOS DE MAIGRE VIVEMENT SAISI,
CHAMPIGNONS DE PARIS FARCIS AUX CÈPES SECS,
POTIMARRON CONFIT EN INFUSION FORESTIÈRE

FILET DE CANETTE COLORÉ SUR LA PEAU,
VARIATION DE CHOU FLEUR DE LA VALLÉE,
JUS DE BASSE-COUR RÔTI

- - -

LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS
(EN SUPPLÉMENT 42€ PAR PERSONNE)

- - -

DUO DE KIWIS CUITS ET CRUS,
CRÈME LÉGÈRE YAOURT,
GEL ACIDULÉ AU VERJUS ET NOTES D'AGASTACHE

TARTE CHOCOLAT TAÏNORI ONCTUEUSE,
GAVOTTE CACAO CROUSTILLANTE,
CRÈME GLACÉE À LA VANILLE PLANIFOLIA

(VIANDES « ORIGINE FRANCE »)