

VINS BLANCS :

- GRIGNAN LES ADHEMAR « LES DAMES BLANCHES DU SUD » H. BOUR 2024
- ½ GRIGNAN LES ADHEMAR « LES DAMES BLANCHES DU SUD » H. BOUR 2024
- CÔTES DU RHÔNE, E. GUIGAL 2024
- ½ CÔTES DU RHÔNE, E. GUIGAL 2024
- ANJOU « BLANC IVOIRE » CHATEAU SOUCHERIE 2024
- ½ ANJOU « BLANC IVOIRE » CHATEAU SOUCHERIE 2023
- ALSACE « CALCAIRES JAUNES » RIESLING DOMAINE MURÉ 2023

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 2023
- ½ IGP ALPILLES « GOURMANDE » MAS DE LA DAME 2024
- SAUMUR CHAMPIGNY « TUFFE » CHATEAU DU HUREAU 2022
- ½ SAUMUR CHAMPIGNY « TUFFE » CHATEAU DU HUREAU 2023
- CÔTES DU RHÔNE, E. GUIGAL 2023
- 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 2023
- CÔTES DU RHÔNE CHATEAU LE DEVAY 2022
- BEAUJOLAIS VILLAGE « EQUINOXE DE PRINTEMPS » DUPRÉ GOUJON 2024

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.

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

FOIE GRAS ET MAÏS,
VARIATION DE QUETSCHES DE LA VALLÉE,
JUS DE BASSE COUR VINAIGRÉ

DOS DE MAIGRE VIVEMENT SAISI,
CHAMPIGNONS DE PARIS FARCIS AUX CÈPES SECS,
POTIMARRON CONFIT EN INFUSION FORESTIÈRE,
JUS MARIN AUX NOTES DE SOUS BOIS

DUO DE VOLAILLE DE BRESSE,
LE FILET COLORÉ SUR LA PEAU,
LES CUISSES CONFITES, VIENNOISE AU PAPRIKA,
HARICOTS VERTS TIÉDIS EN SALADE

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

PRUNES RHODANIENNES
EN ROBE CROUSTILLANTE D'AMANDES,
JUS LÉGÈREMENT ACIDULÉ,
GRANITÉ INFUSÉ À LA LAVANDE OFFICINALE

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

(VIANDES « ORIGINE FRANCE »)

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

