

MENU PYRAMIDE

LES BECS À SEL

-

FIGUES & FOIE GRAS

POCHÉES AU VIN DE SYRAH ÉPICÉ,
FOIE GRAS AU TORCHON ET SARRASIN TORRÉFIÉ,
HUILE DE FEUILLES DE NOS FIGUIERS

-

OIGNONS BLANCS & SHISO

FEUILLE À FEUILLE CUIT EN COCOTTE,
TARTELETTE À LA RIGOTTE DE CONDRIEU,
SOUVENIR D'UN BOUILLON CARAMÉLISÉ

-

HARICOTS COCO DE PAIMPOL & SAINT PIERRE

CUISINÉS AU PLURIEL,
CŒUR DE FILET RÔTI À L'HUILE D'OLIVE,
CONDIMENT GRANNY SMITH,
RÉDUCTION DES SUCS AU CURRY MADRAS

-

CÉLERI RAVE & BŒUF

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

-

LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS

-

LA CARTE DES DESSERTS À VOTRE CHOIX

-

LES BECS À SUCRE

EN 3 PLATS, FROMAGES & DESSERT / 215.00€
EN 4 PLATS, FROMAGES & DESSERT / 250.00€

*AU DINER EN FIN DE REPAS
PROFITEZ DE NOTRE LOUNGE BAR LE « BLUE PEARL »*

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

