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

–

POIREAUX CRAYONS & SAINT-JACQUES
CUISINÉS DANS UN JUS D'AROMATES ET EN CONDIMENT,
NOIX COLORÉES AU BEURRE D'ÉTREZ
ET BARBES CONFITES EN INFUSION DES VERTS,
CRÈME SOUFFLÉE AUX NOTES DE MAIN DE BOUDDHA

–

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