

Afternoon Tea

16h00 - 19h00

Dimanche 7 Septembre 2025

Moment convivial en famille ou entre amis avec la dégustation d'un Thé Vert Genmaicha, une boisson traditionnelle japonaise et d'une infusion rooibos à la pêche en provenance d'Afrique du Sud.

S'en suivra un cocktail rafraichissant aux notes florales pour terminer en douceur l'après-midi.

49.00€

Chiffon cake au thé matcha, travail autour des fruits de saison et de la gelée de thé fleurie, ...



Sous réserve de modification

Grands crus de la Vallée du Rhône Septentrionale

20h00 - 22h00

Jeudi 18 Septembre 2025

Une sélection de dégustation incroyable :
Condrieu, Côte-Rôtie, Saint-Joseph,
Hermitage, Cornas, Château Grillet.

Des cépages dominants de Syrah, Grenache,
Marsanne, Roussanne, Viognier.

120.00€

Qui dit Grands crus, égale grande dégustation culinaire
en finger Food lors de cette majestueuse soirée.



Sous réserve de modification

blue pearl

des vins
LA PYRAMIDE

Nomikai

Immersion dans l'univers du Japon

20h00 - 22h00

Jeudi 25 Septembre 2025

Nos chefs Japonais Kenji & Taira vous emmèneront pour un joli voyage gustatif.

Vous dégusterez un saké de haut vol et en connaîtrez tous les secrets.

75.00€

En cuisine, Kenji vous comblera avec ses plats "souvenirs de mon enfance", sashimis au saumon et thon, Tori Nanban, légumes en tempura.

En pâtisserie, Taira prendra la main avec notamment ses mochis sucré à la framboise.



Sous réserve de modification

Finger Food

20h00 - 22h00

Jeudi 9 Octobre 2025

Cocktail automnal,
Viognier de notre ami viticulteur Jean Charles Fournet
du Château le Devay en IGP Collines Rhodaniennes,
Saint Joseph rouge du domaine familial Garon
basé à Ampuis.

75.00€

Mini burger au bœuf et au foie gras,
Poisson croustillant avec une sauce aux herbes fraîches.
Côté accompagnement, vous aurez le plaisir de goûter
des patates douces, légumes grillés et
samoussas au barbecue Kamado.



Sous réserve de modification

La Gastronomie selon Fernand Point

20h00 - 22h00

Jeudi 23 Octobre 2025

Cocktail apéritif,
Condrieu « Piaton » de chez Parpette,
Côte Rôtie « Carmina » Pierre Jean Villa.

115.00€

Venez déguster les plats signatures du Chef Fernand Point :

Turbot au champagne, gratin d'écrevisses, volaille de Bresse en vessie avec une découpe en salle effectuée par Michael Bouvier MOF 2019.

Mini soufflé au grand Marnier, la véritable marjolaine, dessert iconique du chef créé en 1950 seront servis et accompagnés d'un trou normand à la poire colombier.



Sous réserve de modification