

MENU PYRAMIDE

LES BECS À SEL

-

ROQUETTE & OMBLE CHEVALIER
EN DOUCE CUISSON À L'HUILE DE FENOUIL,
PRIMEURS CUITS, CRUS ET EN PICKLES,
YAOURT DE BREBIS ET ROQUETTE

-

VERVEINE & ASPERGES VERTES
GRILLÉES AU BARBECUE JAPONAIS,
COULIS D'AIL DES OURS,
FINE TARTELETTE À LA NOISETTE,
ÉMULSION LIPPIA

-

MORILLES DE PRINTEMPS & BARBUE DE L'OCÉAN
MORILLES ET PETITS POIS AUX CÉBETTES,
DOS CUIT À LA NACRE,
GRILLONS DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTS,
JUS AU BEURRE D'ÉTREZ ET GEL DE CHARTREUSE

-

OLIVES VERTES & AGNEAU ALLAITON
CONDIMENT D'OLIVES VERTES,
RAVIOLE OUVERTE DE COURGETTES
À LA SARRIETTE DU JARDIN

-

LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS

-

LA CARTE DES DESSERTS
À VOTRE CHOIX

-

LES BECS À SUCRE

EN 3 PLATS, FROMAGES & DESSERT / 210.00€
EN 4 PLATS, FROMAGES & DESSERT / 245.00€

*AU DINER APRÈS VOS DESSERTS
PROFITEZ DE NOTRE LOUNGE BAR « BLUE PEARL »*

