



# LE MENU TENTATION

28€<sup>90</sup>  
PAR PERSONNE

## Entrées « farandole de saveurs »

Nougat de foie gras avec salade mesclun aux fruits secs et son velouté de potimarron aux châtaignes et foie gras mi cuit

OU

Fromage de chèvre artisanal de Christian à Caylus pané aux sésames en duo avec son tartare de saumon ananas pomme granny

OU

Déclinaison de Saint-Jacques  
émulsion d'orange et  
juste poêlées sur purée de butternut

## Traditions revisitées et leurs accompagnements du moment

Filet de canette sauce caramélisée au miel du berger des Abeilles

OU

Filet de saumon façon Orloff à la pancetta, crème de chorizo de la Ferme de Cambes aux gambas

OU

Parmentier toqué végétarien : purée revisitée au butternut petits chou-fleur croquants, à la raclette du ramier, chips de parmesan et œuf de caille

## L'instant sucré

Dôme caramel fleur de sel cœur chocolat au lait avec son macaron

OU

Buche individuelle entremet : chocolat ou saveurs des îles

OU

5 minis lunch sucrés assortis

(babas rhum, religieuse café, tartelette citron meringuée, choco-trésor et mini muffin noisettes)

**Le geste ÉCOLOGIQUE :** une grande partie de nos suggestions délicates seront directement préparées dans des cassolettes, terrines, petits pots verres, plats en porcelaine pour une belle présentation et un grand confort dans les modalités de mise en chauffe à la maison. Une consigne de 8€/pers est en place : vous aurez la possibilité de nous les ramener et elle vous sera AUSSITOT remboursée.

**Réservez par téléphone ou par mail :**

06 64 82 43 70 - [lapyramide82@gmail.com](mailto:lapyramide82@gmail.com)