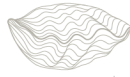


# La Folie



Notre cuisine de l'instant élaborée à partir de produits locaux et responsables,  
de légumes de notre potager cultivés en biodynamie

## ENTRÉES – STARTERS

- Œuf fermier 64° de notre poulailler, crémeux de carottes, confit de topinambours et amandes, velouté de champignons 18 €  
*Farmer's egg 64° from our henhouse, creamy carrot, Jerusalem artichoke and almond confit, mushroom velvet*
- Encornet en persillade, piperade de poivrons au miel, ganache d'olive noire et crème d'ail, émulsion persil 19 €  
*Squid in parsley, piperade of peppers with honey, black olive ganache and garlic cream, parsley emulsion*

## PLATS - MAIN COURSE

- Quasi de veau en basse température, pomme Anna croustillante, échalotes au vin rouge, jus de veau 25 €  
*Veal Quasi in low temperature, crispy Anna apple, shallots in red wine, veal juice*
- Poisson de méditerranée, crémeux de salsifis, légumes de saisons glacés à l'orange, beurre blanc à la réglisse 29 €  
*Mediterranean fish, creamy salsify, seasonal vegetables glazed with orange, white butter on the slide*
- Noix de saint jacques rôties, vierge de palourdes, chorizo et pomme granny, velouté de butternut 32 €  
*Roasted scallops, virgin clams, chorizo and granny apple, butternut velvet*

## FROMAGES EN BIODYNAMIE - CHEESES IN BIODYNAMICS

- Assiette de fromages à partager et son accompagnement 15 €  
(comté affiné, tomme de brebis, brebloch, bruyère, bleu d'auvergne)  
*Cheese plate to share with side dish  
(comté affiné, tomme de brebis, brebloch, bruyère, bleu d'auvergne)*

## DESSERTS - DESSERTS

- Coulant au chocolat Valrhona et fève de tonka, ganache au chocolat, glace caramel beurre salé 10 €  
*Valrhona chocolate and tonka bean fudge, chocolate ganache, salted butter caramel ice cream*
- Variation autour des fruits exotiques 12 €  
*Variation around exotic fruits*