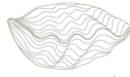


La Folie



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 noir 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 fromage 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 exotique 12 €
Variation around exotic fruits