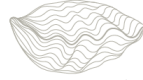


La Folie



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

DINER DU RÉVEILLON
31 DÉCEMBRE 2018

145 €

(PAR PERSONNE HORS BOISSON)

Coupe de Champagne Tarbouriech

L'huître Spéciale Tarbouriech et caviar

Tartelette d'anguille fumée et betterave

Saint Jacques, mousseline de céleri truffée

Foie gras comme un pot au feu

Loup de Méditerranée, ravioles de ricotta et beurre blanc au caviar

Côte de veau, topinambour sauvage et truffe

Glace à l'huître Spéciale Tarbouriech & Limoncello

Omelette norvégienne, aux agrumes du Domaine

Mignardises

La Folie



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

DÉJEUNER DU JOUR DE L'AN

1 JANVIER 2019

80 €

(PAR PERSONNE HORS BOISSON)

Coupe de Champagne Tarbouriech

L'huître Spéciale Tarbouriech en gelée et perle de citron caviar

Foie gras, betterave et Porto

Tartare de daurade aux agrumes du Domaine

Saint-Pierre de Méditerranée et ravioles de céleri fermenté, nage de coquillages

Volaille du Gers, pommes Anna truffées

Glace à l'huître Spéciale Tarbouriech & Limoncello

Tomme de brebis et kumquat du Domaine

Tarte tout choco, sorbet Mentheuse

Mignardises