

La Folie le 24 au soir

109 €

Accord 3 temps 22€ | accord 5 temps 32€ | accord 7 temps 37€



Saturne d'huîtres spéciales Tarbouriech et aromates du jardin, lune de caviar
Blanc/AOP Picpoul de Pinet, Domaine les Terres Blanches

Tartare de St-Pierre aux algues et condiments en pickle de notre jardin
Blanc/AOP Languedoc, Clos de l'amandaie, Huis clos

Mi-cuit de Foie gras de canard marbré de homard bleu et son gel d'estragon du potager
Blanc/ AOP Coteaux du layon, Domaine de la roche moreau, Chaume

Suprême de chapon de pintade fermière sublimement rôti et son mijoté de légumes oubliés
Blanc/ AOC Jurançon sec, Domaine Latrille, château Joly

Pavé du Larzac truffé, gelée de coing et fruits secs
Blanc/Vin de France, Coste Ubesse, L'auriéra

**La traditionnelle bûche de palétuvier de Noël, vue par le chef,
aux clémentines de notre verger et chocolat de la maison Pralus**
Rouge/ Vin de liqueur, Château Haut Gléon, Cartagène

La Folie le 25 au midi

79 €

Accord 3 temps 22€ | accord 5 temps, 32€ | accord 7 temps 37€



St-Jacques truffée en habit vert de notre jardin biodynamique
Blanc/ AOC Pouilly fumé, Domaine Berthier

Foie gras mi-cuit aux huîtres Tarbouriech et ses tuiles aux algues de la lagune
Blanc/ AOP Pessac Léognan, Château Carbonnieux, grand cru classé

Veau de la ferme de Lariés en croûte de sapin
et ses gnocchis de patate douce, fleur de thym et jus corsé
Rouge/ AOC Givry, Domaine Faiveley

Brie de Meaux truffé, gelée de coing et fruits secs
Blanc/Vin de France, Coste Ubesse, L'auriéra

Poire William confite façon tatin en crème brûlée, sablé aux trompettes de la mort
Blanc/IGP Pays d'Oc, Mas de jon, La parenthèse