

La Folie sur son 31

139 €

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



Royal de foie gras et velouté de butternut et pain d'épices

Blanc/ IGP Coteaux du Salagou, Mas du Salagou, clos des clapisse

Découpe de langoustine au betterave et croustillant aux aromates *Blanc/ AOC*

Pouilly fumé, Domaine Berthier

Huîtres Tarbouriech, et choux violet acidulé en différentes textures *Blanc/ AOC*

Muscadet, Domaine de l'écu, Classic

Homard bleu entièrement décortiqué en bisque et raviole

Blanc/ AOP Pessac Léognan, Château Carbonnieux, grand cru classé

Trou du littoral de Thau, sorbet aux huîtres et pulpeuse givrée

Pavé de chevreuil cuit à la royale, gnocchi aux truffes

Rouge/ AOP Côte rôtie, Château de montlys, (christophe semaska)

Pavé du Larzac truffé, gelée de coing et fruits secs

Blanc/Vin de France, Coste Ubesse, L'auriéra

Mousse coco ananas, crémeux passion banane comme une pina colada *Blanc/IGP*

Pays d'Oc, Mas de jon, La parenthèse

La Folie au 1er

89 €

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



Tartare d'huitres Tarbouriech en fraîcheur, verveine du jardin
Blanc/AOP Picpoul de Pinet, Domaine les Terres Blanches

Noix de St-Jacques aux endives braisées, jus de Noilly Prat
Blanc/ AOC Coteaux du Giennois, Domaine Berthier, Silex

Pavé de filet de veau fermier rossini et crème de morille, pommes rattes nourries au beurre noisette
Rouge/ AOP Terrasses du Larzac, clos Aguillem, Maeve

Plateau de sélection de fromages
Blanc/Vin de France, Coste Ubesse, L'auriéra

Finger caramel et chocolat Pralus, sorbet mentheuse
Rouge/ Vin de liqueur, Château Haut Gléon, Cartagène