



folie

CUISINE D'ÉMOTIONS

*Un brin de Folie
dans les recettes de toujours.*

Du terroir de notre enfance
aux saveurs rapportées de nos voyages,
nous vous invitons à redécouvrir une cuisine de tradition,
éclairée par la curiosité du Chef :
des produits d'ici et d'ailleurs,
des parfums qui se rencontrent dans l'assiette.
À chaque table sa partition : un menu en 5, 7 ou 8 temps,
ou la liberté de la carte.



Une cuisine de produits frais, travaillés sur place,
et le savoir-faire d'artisans que nous choisissons avec soin.

Menus élaborés par le Chef **Clément Tabary**,
le Chef pâtissier **Loïc Migliore** et leur brigade.

Service attentif et discret par notre Maître d'Hôtel
Paul Mériguet et son équipe.

Nos Menus

Trois compositions imaginées par le Chef,
au fil du marché et des saisons.

MENU DÉCOUVERTE

En 5 temps : 89 €

Service assuré jusqu'à 21h30

MENU ÉMOTION

En 7 temps : 109 €

Service assuré jusqu'à 21h

MENU SIGNATURE

En 8 temps : 129 €

Service assuré jusqu'à 21h

Découvrez nos accords mets & vins :
4 verres 7cl : 49€ ou **6 verres 7cl : 65€**

EXCLUSIF

La Table du Chef

Pour votre plus belle déclaration ou vos moments d'exception,
prenez place au cœur de l'action, face à la spectaculaire
cuisine ouverte, dans une alcôve confidentielle...

À la Table du Chef, chaque assiette vous est remise
par celui ou celle qui l'a dressée.
Le menu Signature, vécu de l'intérieur.

En 8 temps : 149 €

Service assuré jusqu'à 21h

De 2 à 4 personnes maximum - Prix TTC par personne

Découvrez nos accords mets & vins :
7 verres 7cl : 75 €

Formule Enfant

Suggestion du Chef + Dessert au choix de notre salon de thé
Chuchote ta préférence à l'oreille de notre Chef pâtissier !

Plat + Dessert : 35 €

Jusqu'à 12 ans

À la Carte



Au gré de vos envies, les créations du Chef
à savourer comme vous l'entendez...

Amuse-bouche

ENTRÉES

Œuf parfait en Sous-bois - 24 €

Menu en 5, 7 et 8 temps

Bœuf Saisi Mariné, Concombre et Coriandre - 35 €

Menu en 5, 7 et 8 temps

Lavaret en Crudo, Poire et Chorizo - 29 €

Menu en 7 et 8 temps

PLATS

**Omble Chevalier, Sauce Vigneronne
et Pressé de Pommes de terre - 46 €**

Menu en 5, 7 et 8 temps

Carotte Hasselback, Tahini et Noisettes - 39 €

Menu en 5, 7 et 8 temps

Filet de Bœuf, Grenaille façon Grand-mère - 58 €

Menu en 7 et 8 temps

Pigeon, Betterave et Champignons - 49 €

Menu en 8 temps

FROMAGES

Les fromages de nos régions - 18 €

Prédessert

DESSERTS

Pour les menus 5, 7 et 8 temps, votre dessert est à choisir
dès le début du repas. Libre à chacun de composer sa propre sélection :
nous vous invitons à choisir un dessert de chaque pour les partager à table.

Chocolat Estragon - 19 €

Poire, Miel et baie de Timut - 19 €

Pour une belle dégustation et dans un souci d'équilibre,
le même menu sera servi pour l'ensemble de la table.

Pour accompagner votre repas, une eau de qualité micro-filtrée plate ou gazeuse
vous est servie à discrétion au tarif de 5€.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.