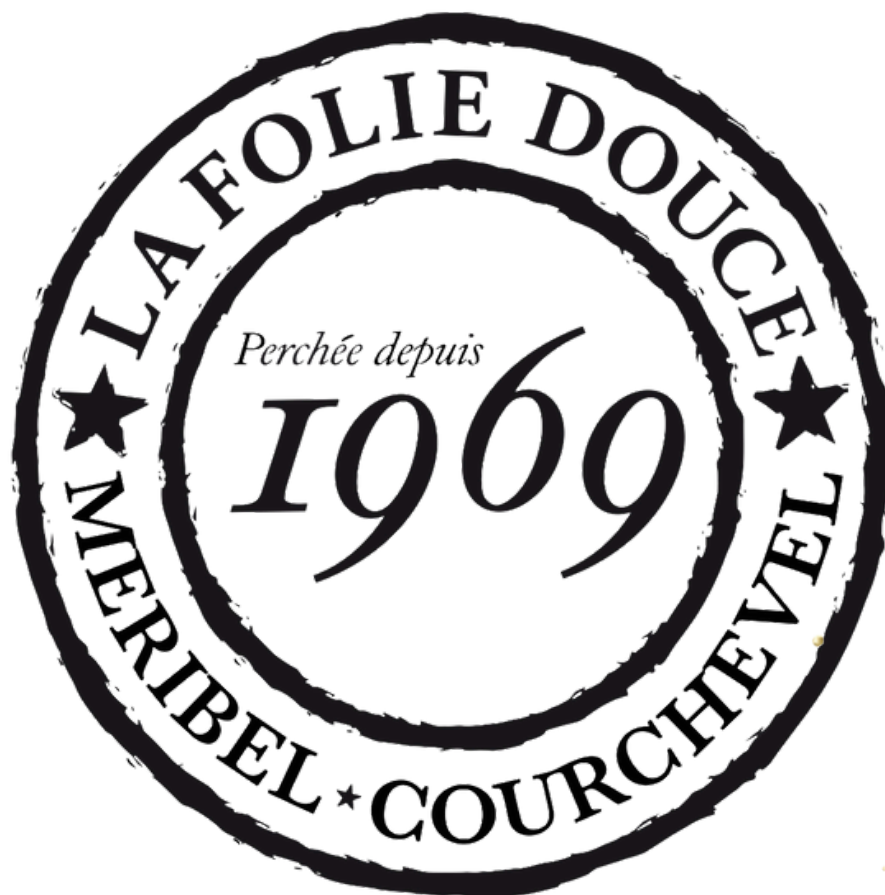


LA FOLIE DOUCE

VIP





**Caviar Kasnodar « à la française »
de Madagascar**

Boite de 30 g - 105 €

Boite de 50 g - 175 €

LAFOLIE DOUCE
VIP

ENTRÉES - STARTERS

- Pizza à la Truffe Melanosporum 87 €
Truffle Melanosporum pizza
- Plateau de fruits de mer chauds, gratiné au beurre persillé, 275 €
demi homard, gambas, patte de King crabe, 6 couteaux.
Warm seafood platter, baked with parsley butter, half a lobster, prawns, King crab leg, 6 razor clams.
- Belle burrata 250gr, salade de tomates meli mélo au basilic 57 €
Beautiful burrata 250gr, mixed tomatoes with basil
- Tataki de Bœuf, comme un tartare, ketchup maison 45 €
Beef Tataki, like a tartare, homemade ketchup
- Sucettes de reblochon croustillantes, pousse d'épinard au parmesan 41 €
Crispy reblochon lollypops, baby spinach and parmesan

PLATS - MAINS

- Coquillettes à la truffe Melanosporum, comté et jambon blanc 58 €
Truffle cream macaroni, comté cheese and ham
- Dos de cabillaud façon Fish and chips 49 €
Cod fillet, fish and chips
- Croque-monsieur géant, jambon et comté, salade maraichère truffé 59 €
Giant "Croque-monsieur", with ham and Comté cheese, mixed green salad and truffle cream
- Cœur D'entrecôte d'Argentine, beurre café de Paris, gratin dauphinois 60 €
Argentinian Entrecote, seasoned butter, dauphinois potatoes

DESSERTS

- Échelle à partager, assortiment de nos desserts 95 €
Sharing ladder, mixed selection of our best desserts

