

Notre cuisine

Tout au long des quatre saisons, L'Amour et la Folie réinvente sa carte pour proposer une cuisine qui s'ouvre aux meilleurs produits provenant le plus souvent **des circuits courts ou bio !**

Une place d'honneur et de choix est faite aux herbes et **aux légumes rares** et... **de saison !** Cresson, oignons confits, carottes, vitelotte (une pomme de terre violette des plus savoureuses), panais s'accoquinent avec le gingembre, la cardamome, le tonka ou le romarin...

Une cuisine heureuse et surprenante faite d'amour et de folie !



Nos vins

La carte des vins doit se lire comme un rassemblement de **coups de cœur**. Les vins des amis à partager entre copains. Avec la modération que sait imposer l'amour à la folie !

Faite de belles **rencontres** et de grande **exigence**, l'Amour et la Folie propose une sélection de vins à découvrir à un prix raisonnable. Mercurey, Pommard, Saumur-Champigny (L'Amour et la Folie aime beaucoup les vins de Bourgogne et de Loire !), Châteauneuf du Pape ... Sortant des sentiers battus, passant par quelques chemins faits de douces folies, les vins ici offerts ont été choisis sur la base d'un seul critère : l'amour !



Nous sommes fiers de vous annoncer que l'Amour et la Folie a été élu au Collège Culinaire de France !

Fondé à l'origine par **15 chefs français**, reconnus internationalement, le Collège Culinaire de France s'est donné comme vocation de promouvoir la qualité de la restauration en France et dans le monde.

- Il participe **au rayonnement de la culture** et de l'économie gastronomique française.
- Il soutient, promeut et développe l'héritage et l'avenir du **patrimoine culinaire artisanal**.
- Il incite à explorer et à valoriser toutes les **cultures culinaires du monde**.

Le Collège Culinaire de France est l'institution de référence de la culture gastronomique française à partir des valeurs et des pratiques du métier qui en sont issues. Son Appellation « Restaurant et Producteur Artisan de Qualité » est un mouvement militant qui mobilise des hommes et des femmes de métier engagés sur les mêmes valeurs et les mêmes pratiques. C'est la seule Appellation, à ce jour, qui s'emploie, concrètement, à relier et à animer sur le terrain, des synergies entre des Producteurs et Artisans de Qualité, et des Restaurants de Qualité de toutes catégories.



Nos partenaires

Notre carte n'aura pas la même saveur si quelques grands amis ne nous avaient pas rejoints :

- **Pierre Hermé, Meilleur Pâtissier du Monde 2016** qui embellit notre proposition de desserts d'une de ses folies qui ont fait le tour de la planète. Avec amour !
- **Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France Fromager**, qui chaque mois, avec notre complicité, décline un abécédaire original de fromage. Avec folie !

