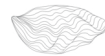


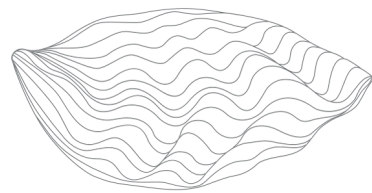
# TarbOuriech

La Folie



Notre cuisine méditerranéenne et généreuse met à l'honneur des produits locaux ainsi que les fruits et légumes de notre potager cultivés en biodynamie. La Folie est un restaurant éco-responsable et engagé dans le soutien de l'économie locale.

*Our generous Mediterranean cuisine features local products as well as fruits and vegetables from our biodynamically grown garden. La Folie is an eco responsible restaurant committed to supporting the local economy.*



# Menu de la Lagune

## Laguna Menu



Le chef et son équipe sont ravis de vous faire découvrir notre cuisine à base de produits frais, locaux, de saison et issus de notre culture en biodynamie à travers ce menu.  
*The chef and his team are delighted to introduce you to our cuisine based on fresh, local, seasonal products from our biodynamic garden through this menu*

65,00 €

**Amuse bouche**

*Amuse bouche*

**Entrée au choix**

*Starter*

**Plat au choix**

*Main course*

**Dessert au choix**

*Dessert*

25,00 €

**Accord mets et vins**

*Food and wine pairing*

*Prix toutes taxes comprises et service inclus. Liste des allergènes disponible sur demande.*

L'Huître spéciale Tarbouriech N°3 à l'honneur  
*The special Tarbouriech Oyster N°3 in the spotlight*



<b>Le Duo à la Thai au soja, coriandre, échalotes et mangue</b> <i>Thai duo with soy, coriander, shallots and mango</i>	14,00 €	
<b>Le Duo en tartare de noix de Saint-Jacques et œufs de truite fumés</b> <i>Tartare duo with scallops and smoked trout eggs</i>	15,00 €	
<b>Le Duo d'huîtres grillées au beurre de noisettes torréfiées</b> <i>Grilled duo with homemade hazelnuts butter</i>	13,00 €	
<b>Le Carré d'huîtres du Chef : Au naturel, en Tartare, à la Thai &amp; gratinée au beurre de noisettes torréfiées</b> <i>The Chef's Oyster Square : Natural, Thai style, scallops tartare &amp; grilled with hazelnuts butter</i>	25,00 €	
<b>L'Huitre au naturel</b> <i>The natural raw Oyster</i>	Les 3 12,00 €	Les 6 22,00 €

*Prix toutes taxes comprises et service inclus. Liste des allergènes disponible sur demande.*

## Entrées

### Starters



<b>Croustillant de bœuf d'Aveyron confit, condiment de moutarde à la truffe</b> <i>Crunchy Aveyron beef confit roll with truffled mustard condiment</i>	21,00 €
<b>L'Incontournable poireaux vinaigrette revisité à l'os à moelle de la maison Bousquet</b> <i>The famous leek with vinaigrette reimaged with marrow bone from Bousquet farm</i>	18,00 €
<b>Tartare de thon à la Thai, sauce vierge à la mangue et crème montée au wasabi</b> <i>Thai style tuna tartare with mango vierge sauce and wasabi cream</i>	23,00 €
<b>Cappuccino de chou-fleur poché au lard fumé, espuma de lait d'amandes grillées et poudre de pain d'épices</b> <i>Cauliflower cappuccino poached with smoked lard, grilled almond milk espuma and gingerbread crumbles</i>	17,00 €

*Prix toutes taxes comprises et service inclus. Liste des allergènes disponible sur demande.*

*Toutes nos viandes sont d'origine française.*

# Plats

## Main Courses



- Tournedos de noix de Saint-Jacques au chorizo ibérique, fondue de poireaux, gnocchis maison et jus corsé** 38,00 €  
*Tournedos scallops with iberian chorizo, leeks fondue, homemade gnocchis and strong juice*
- Rognon de veau d'Aveyron grillé sur toast de pain complet, crème de morille et cognac flambé, légumes anciens en différentes textures** 39,00 €  
*Grilled veal rognons on its toasted bread, morel and flambeed cognac cream with ancient vegetables in a variety of textures*
- Filet de bar gratiné en croûte de Comté, coques en court bouillon, risotto verde printanier** 37,00 €  
*Sea bass filet gratinated with Comté crust, coque broth and spring risotto verde*
- Picanha de cochon d'Aveyron cuit à basse température, jus corsé au poivre Voatsiperifery, millefeuille de pommes de terre et patate douce** 37,00 €  
*Slow cooked pork picanha from Aveyron, Voatsiperifery pepper juice with sweet and agatha potatoes millefeuille*

*Prix toutes taxes comprises et service inclus. Liste des allergènes disponible sur demande.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.*

## Fromages affinés

*Matured cheeses*



### Assiette de fromages affinés

*Plate of matured cheeses*

17,00 €

### Plateau de fromages affinés à partager

*Matured cheese platter to share*

24,00 €

## Desserts

*Desserts*



### Dôme de ganache montée au chocolat 70% et praliné au curry

*70% chocolate ganache dome with curry praline*

12,00 €

### Tartelette frangipane autour de l'orange et ses suprêmes

*Orange frangipane tartlet and its supremes*

12,00 €

### Pavlova tropicale, crémeux ananas et vanille de Madagascar, sorbet maison à l'ananas

*Tropical Pavlova, pineapple cream with Madagascar vanilla and homemade pineapple sorbet*

13,00 €

### Le café gourmand (Menu Lagune +4€) : Café + Découverte de ces 3 minis desserts

*Gourmet café (Laguna Menu +4€) : Coffee and miniature version of the 3 desserts above*

16,00 €

*Prix toutes taxes comprises et service inclus. Liste des allergènes disponible sur demande.*

## Pour les enfants

*For children*



**Viande ou poisson, accompagnement du chef**

*Meat or fish, chef's side dish*

**Boisson au choix**

*Soft drink*

20,00 €

**Boule de glace au choix**

*Scoop of ice cream*

## Accord mets et vins

*Food and wine pairing*



**Notre sommelier sélectionne pour vous 3 verres de vin en accord avec vos envies**

*Our sommelier selects for you 3 glasses of wine to match your taste*

25,00 €

*Prix toutes taxes comprises et service inclus. Liste des allergènes disponible sur demande.*

*Toutes nos viandes sont d'origine française.*