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 celebrates local produce
and seasonal fruit and vegetables grown biodynamically in our own garden.
La Folie is an environmentally responsible restaurant dedicated to supporting the local economy.

Tarbouriech
Le Domaine

Menu de la Lagune

Lagoon 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 invite you to discover our cuisine, showcasing fresh, local and seasonal produce, including fruit and vegetables grown biodynamically in our own garden.

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

Tarbouriech No. 3 Special Oyster in the Spotlight

Le duo fraîcheur : brunoise de pomme Granny Smith, râpé de céleri-rave et huile de verveine *The fresh duo : Granny Smith apple brunoise, grated celeriac and verbena oil*	14,00 €	
Le duo automnal : duxelles de trompettes-de-la-mort et chantilly aux marrons *The autumn duo : black trumpet mushroom duxelles and chestnut whipped cream*	14,00 €	
Le duo d'huîtres grillées : persillade à l'ail noir et os à moelle d'Aveyron *The grilled oyster duo : black garlic and parsley butter and Aveyron bone marrow*	14,00 €	
Le carré d'huîtres du Chef : au naturel, en duo fraîcheur et automnal, et grillées *The Chef's oyster selection : natural, with fresh and autumnal duos, and grilled*	25,00 €	
L'huître au naturel *Oysters served natural*	Les 3 12,00 €	Les 6 22,00 €

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

Entrées

Starters

Velouté de panais à la vanille Bourbon, œuf parfait cuit à 63 °C, éclats de noisettes torréfiées et poire fraîche râpée *Bourbon vanilla parsnip velouté, 63°C perfect egg, toasted hazelnut pieces and freshly grated pear*	21,00 €
Carpaccio de Saint-Jacques, huile au poivre fumé, suprêmes de pamplemousse et de mandarine, crémeux de potimarron *Scallop carpaccio, smoked pepper oil, grapefruit and mandarin segments, creamy pumpkin purée*	22,00 €
Médaillon de foie gras marbré au cacao, toast de pain aux cranberries, condiment de figues au vin rouge et gelée au cognac *Cocoa-marbled foie gras medallion, cranberry bread toast, red wine fig condiment and cognac jelly*	23,00 €
Citrouille gourmande, mousse de pain grillé, insert de courge et de raisin blanc de la région, granola d'automne *Autumn pumpkin delight, toasted bread mousse, a pumpkin and locally grown white grape insert, autumn granol*	23,00 €

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

Plats

Main Courses

Dos de cabillaud de ligne gratiné façon aïoli, bouillon safrané, petits légumes vapeur et chips de pain aux herbes *Line-caught cod loin gratinated with aioli, saffron broth, steamed baby vegetables and herb bread crisps*	42,00 €
Joues de porc d'Aveyron cuites à basse température au cidre et au miel de la région, déclinaison de carottes oubliées et jus corsé *Aveyron pork cheeks slow-cooked in cider and local honey, a selection of heirloom carrots and rich reduced*	42,00 €
Pavé de turbot en croûte de pommes de terre, rôti au beurre noisette, crémeux aux morilles et au vin jaune *Turbot fillet in a potato crust, roasted in brown butter, with a creamy morel mushroom and vin jaune*	43,00 €
Filet de bœuf d'Aubrac grillé sur toast, fricassée de champignons d'automne, jus corsé au poivre et mousseline de potimarron *Grilled Aubrac beef fillet on toast, autumn mushroom fricassée, rich pepper jus and creamy pumpkin purée*	43,00 €

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

Pavlova automnale, dés de poire, crémeux à la vanille et glace à la poire *Autumn pavlova, diced pear, vanilla cream and pear sorbet*	13,00 €
La tarte tatin revisitée en entremets, insert pomme-vanille, crème montée et caramel au beurre salé *Tarte tatin reimagined as a dessert, apple and vanilla insert, whipped cream and salted butter caramel*	14,00 €
Le chocolat dans tous ses états : chocolat noir 70 % et chocolat Dulcey *Chocolate in all its forms : 70% dark chocolate and Dulcey chocolate*	14,00 €

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.