

# Tarbouriech

## La Folie

Notre cuisine méditerranéenne et généreuse met à l'honneur des produits locaux ainsi que les légumes et fruits de notre potager cultivé en biodynamie.

La Folie est un restaurant écoresponsable et engagé dans le soutien de l'économie locale.

*Our generous Mediterranean cuisine features local products as well as vegetables and fruits from our biodynamically grown vegetable garden.*

*La Folie is an eco responsible restaurant committed to supporting the local economy.*

# La Folie



## Les Huîtres Tarbouriech à l'honneur *The Tarbouriech Oysters in the spotlight*

Huître froides Tarbouriech n°3 <i>Cold oysters Tarbouriech n°3</i>	L'unité 3,50 €	Les 6 19,00 €
Huître Gratinée à la verveine et Noilly Prat <i>Oyster Gratinated with verbena and Noilly Prat</i>		6,00 €
Huître en gelé de betterave du potager et pickles de légumes <i>Oyster in beet jelly from the garden and pickled vegetables</i>		6,00 €
Huître en salade tout en fraîcheur <i>Fresh oyster salad</i>		7,00 €
Huître chaude sur toast et escalope de foie gras poêlé <i>Hot oyster on toast and pan-fried foie gras escalope</i>		10,00 €

# La Folie



## Entrées

### Starters

- |  |         |
|--|---------|
| Œuf parfait du poulailler, crémeux de légumes verts de saison de notre potager et caviar oscietre<br><i>Perfect egg from the henhouse, creamy seasonal green vegetables from our vegetable garden and Oscietre caviar</i>  | 19,00 € |
| Jardin contemporain de légumes croquants sur son sablé aux olives vertes<br><i>Contemporary garden of crunchy vegetables on its sand with green olives</i>   | 20,00 € |
| Sashimi de Thon Rouge de Méditerranée, crème de coco, wakamé, condiment citron et huile de sésame<br><i>Mediterranean red tuna sashimi, coconut cream, wakame, lemon condiment and sesame oil</i>  | 22,00 € |
| L'incontournable rencontre du Tartare de Bœuf Aubrac et de l'Huître Tarbouriech, aromates du jardin, œuf du poulailler au jus d'huître<br><i>The unmissable meeting of Aubrac Beef Tartare and Tarbouriech Oyster, aromatics from the garden, chicken coop egg in oyster juice</i> | 23,00 € |

# La Folie



## Plats

### Main Course

Retour de pêche, petits légumes glacés de notre jardin en biodynamie <i>Return from fishing, frozen vegetables from our biodynamic garden</i>	<i>Selon arrivage</i>
Risotto Vénéré à l'huîtres, poulpe et coquillages <i>Venerated Risotto of Oysters, Octopus and Shellfish</i>	28,00 €
La Côte de veau du Segala, pommes rôties au thym et jus d'ail rose <i>Segala veal chop, roasted apples with thyme and pink garlic juice</i>	32,00 €
Filet de Bœuf de l'Aubrac cuit dans son beurre mousseux, réduction de balsamique et légumes glacés <i>Aubrac beef tenderloin cooked in sparkling butter, balsamic reduction and glazed vegetables</i>	34,00 €

# La Folie



## Fromages

### *Cheese*

Assiette de fromages affinés <i>Plate of matured cheeses</i>	16,00 €
Plateau de fromages affinés à partager <i>Platter of matured cheeses to share</i>	23,00 €

## Desserts

### *Desserts*

Le chocolat 78%, cœur coulant caramel beurre iodé, crème glacée vanille et chantilly <i>78% chocolate, soft iodized butter caramel heart, vanilla ice cream and whipped cream</i>	12,00 €
Sablé vanille aux framboises de notre verger, crème de rhubarbe, éclats de pistache et sorbet framboise <i>Vanilla shortbread with raspberries from our orchard, rhubarb cream, pistachio chips and raspberry sorbet</i>	13,00 €
Mille-feuille renversé, vanille et ganache montée fève de Tonka, fil de caramel <i>Upside-down millefeuille, vanilla and tonka bean whipped ganache, caramel thread</i>	13,00 €
Le Baba Burger aux deux crèmes et insert au fruit de saison <i>Baba Burger with two creams and seasonal fruit insert</i>	14,00 €

# La Folie



## Vin rouge au verre

*Glass of red wine*

Domaine Cazes, SAMSO - 2020 BIO et vin nature <i>Cinsault</i>	IGP cotes catalanes	12 cl	5,00 €
La Croix gratiot, Cuvée de la Lagune - 2018 <i>Pinot Noir</i>	IGP Pays d'Hérault	12 cl	7,00 €
Chateaux Paul Mas, Mas des Tannes - 2018 Bio & sans sulfites <i>Grenache, Cabernet sauvignon, Mourvèdre</i>	IGP Coteaux de Besilles	12 cl	7,00 €
Terre des Dames, La dame - 2018 Bio <i>Grenache, Carignan, Syrah</i>	AOC Coteaux du Languedoc	12 cl	10,00 €
Château La Sauvageonne, Grand vin, Gerard Bertrand - 2017 Bio <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>	AOC Terrasses du Larzac	12 cl	10,00 €

## Vin Blanc au verre

*Glass of white wine*

Domaine Gaujal, Selection Tarbouriech, Picpoul de Pinet <i>Piquepoul</i>	AOP Picpoul Pinet	12 cl	5,00 €
Chateau Paul Mas, Egnima - 2020 <i>Chardonnay, Viognier, Muscat</i>	AOP Pays d'Oc	12 cl	5,00 €
La Croix Gratiot, Cuvée de la lagune - 2019 <i>Piquepoul, Roussanne</i>	IGP Pays de L'hérault	12 cl	7,00 €
Extrait de Romarion, Viognier <i>Viognier</i>	IGP Pays d'OC	12 cl	8,00 €
Chateau Cazeuneuve, 2018 BIO <i>Roussanne, rolle, viognier, grenache, muscat</i>	AOC Coteaux du Languedoc	12 cl	10,00 €

# La Folie



## Vin rosé au verre

### *Glass of rosé wine*

La Croix gratiot, Cuvée de la lagune

*Cabernet, Syrah, Grenache*

Château la Sauvageonne, JOY

*Grenache, Syrah, Mourvèdre*

IGP Languedoc

12 cl

7,00 €

AOC Terrasse du Larzac

12 cl

10,00 €

## Champagne au verre

### *Glass of champagne*

Domaine Prevoteau, Brut, Cuvée Tarbouriech

AOC CHAMPAGNE

12 cl

10,00 €

Moët brut imperial

AOC CHAMPAGNE

12 cl

12,00 €

Moët brut rose imperial

AOC CHAMPAGNE

12 cl

15,00 €