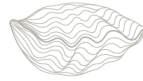


# La Folie



Notre cuisine de l'instant élaborée à partir de produits locaux et responsables,  
de légumes de notre potager cultivés en biodynamie

## ENTRÉES

Notre version du vittello tonato, condiment à l'huître spéciale Tarbouriech	19 €
Seiche de Méditerranée, pâte de chorizo, chlorophylle de persil, condiment citron	21 €
Foie gras au naturel, betteraves en différentes textures, craquant épicé	23 €

## PLATS

Navarin de baudroie, relevé aux favouilles de la lagune	31 €
Saint Pierre de nos côtes, infusion au curcuma frais, choux kale et poireaux sauvages	29 €
Noix de Saint Jacques à la plancha, raviole de champignon, émulsion au vin jaune	32 €
Ris de veau braisé, gnocchi à la sauge du jardin, zizte de citron, jus corsé	36 €

## FROMAGES EN BIODYNAMIE

Brebloche de Nelly Brodu, chutney de figues	9 €
Tomme de brebis du mas Saint Farriol, chutney de figues	9 €

## DESSERTS

Mandarine du verger en différentes textures, sorbet anisé et cacahuètes	12 €
Variation autour du chocolat, glace cognac	12 €
Sur la base d'un Mont-Blanc, Châtaignes du Haut Languedoc et variation de cassis	12 €

Prix net taxes et services compris

# La Folie



Notre cuisine de l'instant élaborée à partir de produits locaux et responsables,  
de légumes de notre potager cultivés en biodynamie

## AUTOUR DE L'HUÎTRE

\* 3 huîtres minimum

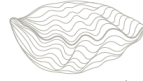
### HUÎTRES FROIDES \*

Spéciale Tarbouriech N°4	3 €
Bouzigues en écume de fenouil	4 €
Huître 100% végétale en trompe l'œil	4 €
Spéciale Tarbouriech gélifiée au naturel citron vert et cébettes	4 €
Spéciale Tarbouriech condiment raifort, piment d'Espelette	6 €

### HUÎTRES CHAUDES \*

Bouzigues confite à la tomate et aromates	4 €
Bouzigues en escabèche mentholée	4 €
Tarbouriech tiédie à l'huile d'olives du domaine Maruejols	5 €
Tarbouriech oignons rouge confits, cochon grillé	6 €

# La Folie



Notre cuisine de l'instant élaborée à partir de produits locaux et responsables,  
de légumes de notre potager cultivés en biodynamie

## Nos MENUS

PAR SOUCI DE QUALITÉ ET DE SERVICE, CES MENUS SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES JUSQU'À 13H00 AU DÉJEUNER ET 21H00 AU DINER

NOTRE CHEF NICOLAS LESEURRE VOUS PROPOSE SES CRÉATIONS EN 5 OU 7 SERVICES AU GRÈS DES SAISONS ET DE SES RENCONTRES AVEC LES ÉLEVEURS,  
ET PRODUCTEURS LOCAUX

MENU DÉCOUVERTE EN 5 TEMPS 65 €

MENU DÉGUSTATION EN 7 TEMPS 85 €

Prix net taxes et services compris

# La Folie



Notre cuisine de l'instant élaborée à partir de produits locaux et responsables,  
de légumes de notre potager cultivés en biodynamie

*Menu Déjeuner servit uniquement le midi : du mardi au vendredi*

Entrée – Plat – Dessert 35 €

Entrée - Plat ou Plat – Dessert 27 €

Velouté de butternut cultivé en biodynamie, jaune d'œuf et brisure de châtaignes

Ou

Raviole de champignons bouillon de pot au feu et légumes croquants

\*\*\*\*\*

Daurade de nos côtes, chou kale du potager, poireaux sauvages grillés, harissa du domaine

Ou

Volaille cuite basse température, déclinaison de betteraves, jus d'oignons doux

\*\*\*\*\*

Le coing en crumble épiced, glace au fromage blanc

Ou

Tarte soufflée au chocolat, glace chocolat blanc