

# La Folie



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

## ENTRÉES

Tomates du potager, condiment balsamique, millet croustillant, sorbet aux algues 16 €

Poulpe de roche en salade, dentelle d'encre de seiche 19 €

Langoustines de Méditerranée, consommé à la verveine du jardin et salicorne de l'étang 21 €

## PLATS

Bourride de Baudroie à la façon du chef, légumes du potager 28 €

Daurade royale à l'unilatérale, blettes de Noé, artichauts, jus d'une barigoule 26 €

Carré d'agneau en croûte d'algues et de roquette, carottes du potager, jus corsé 30 €

Saint Pierre laqué, pommes de terre délicatesse et piquillos du potager grillés 31 €

## FROMAGES EN BIODYNAMIE

Chèvre frais, fraise, radis et pignons de pin 9 €

Tomme de brebis du mas Saint Farriol, kumquats confits 9 €

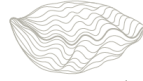
## DESSERTS

Baba aux limoncello, segments d'agrumes, thym citron, glace à l'huître 11 €

Feuille à feuille croustillant framboises, fraises séchées, diplomate fleur d'oranger 12 €

Figues confites au miel, crème glacée à la noisette 11 €

# 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

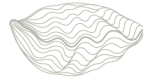
### HUÎTRES FROIDES

|  |        |
|--|--------|
| Spéciale Tarbouriech N°4   | 2,50 € |
| 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

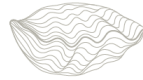
## Nos MENUS

Notre souhait est de vous surprendre en combinant des produits du terroir avec notre concept culinaire.  
Notre Chef Nicolas Leseurre vous propose ses créations en 5 ou 7 services au grès de ses envies et de la saison.

MENU DÉCOUVERTE EN 5 TEMPS 60 €

MENU DÉGUSTATION EN 7 TEMPS 80 €

# Midi



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

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 30 €

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 21 €

## ENTRÉES

|   |      |
|---|------|
| Salade de tomates du potager en biodynamie,<br>salicorne de la lagune et dentelle de seiche | 12 € |
| Pêche du jour de la criée de Sète préparée en<br>ceviche aux agrumes du Domaine             | 14 € |

## PLATS

|  |      |
|--|------|
| Paleron de bœuf cuisiné comme un bœuf carotte                              | 17 € |
| Dorade de la lagune snackée, fregola tomatée et<br>émulsion de Noilly Prat | 16 € |

## DESSERTS

|   |     |
|---|-----|
| Rizoccino à la vanille et mandarine confite au<br>Noilly Prat | 9 € |
| Tarte fine aux nashi, sorbet à la verveine du jardin          | 9 € |