

TarbOuriech

La Folie 

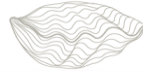
Notre cuisine méditerranéenne et généreuse met à l'honneur des produits locaux ainsi que les légumes et fruits de notre potager cultivé en biodynamie.

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.

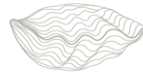
La Folie



Autour de l'huître spéciale Tarbouriech Around the special oyster Tarbouriech

Huître crue <i>Raw Oyster</i>	3,5 €
Huître crue x6 <i>Raw Oyster x6</i>	19 €
Huître gratinée au Noilly Prat <i>Oyster au gratin with Noilly Prat</i>	6 €
Huître aux poireaux croquants <i>Oyster with crispy leeks</i>	6 €
Tartare d'huître dans sa coquille, pignon et huile de noisette <i>Oyster tartar in its shell, pine nut and hazelnut scent</i>	6 €
L'huître froide ou chaude du moment <i>The cold or hot oyster of the moment</i>	6 €

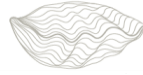
La Folie



Entrées – Starters

Œuf du poulailler à 64°, crémeux de Carottes et velouté de butternut et noisettes concassées <i>Egg from the henhouse at 64°, carrot cream, butternut velvet and crushed hazelnut soup</i>	16 €
Tartare de bœuf aux huîtres Tarbouriech, pomme raifort <i>Beef tartare with oysters Tarbouriech, apple horseradish</i>	17 €
Escalope de Foie Gras poêlée & sa compote d'abricots <i>Pan-fried Foie Gras escalope and its apricots compote</i>	17 €
Maquereau grillé sur caviar d'aubergine et sa mousse de moutarde <i>Grilled mackerel on aubergine caviar and its mustard mousse</i>	18 €
Tartare de thon du chef <i>Chef's tuna tartar</i>	19 €

La Folie

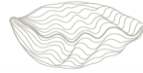


Plats – Main course

Méli-mélo de légumes de saison et mozzarella fumée <i>Mixture of seasonal vegetables and smoked mozzarella cheese</i>	20 €
Magret de Canard & sa compotée de pêches du Roussillon <i>Duck Breast with Roussillon Peaches</i>	25 €
Filet de bœuf racé <i>Fillet of beef, crispy Anna apples and seasonal vegetables</i>	26 €
Criée du Moment <i>Fish of moment</i>	28 €
Suggestion de Viande ou Pêche du Jour <i>Suggestion of Meat or peach of the day</i>	Selon Arrivage <i>Depending on arrival</i>

Tous nos plats sont accompagnés de féculents et légumes de saison selon la Folie de notre chef.
All own plats have some starchies and vegetables following la Folie of own chief.

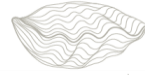
La Folie



Desserts – Desserts

Fromage <i>Cheese</i>	8 €
Tarte au Citron revisitée <i>Lemon pie revisited</i>	10 €
Chou Gourmand aux Fruits Jaunes du Roussillon <i>Gourmet cabbage with yellow Roussillon fruit</i>	10 €
Millefeuille au Caramel iodé à l'huître Tarbouriech <i>Millefeuille with iodized oyster caramel Tarbouriech</i>	12 €
Jeu de texture au chocolat <i>Chocolate texture set</i>	12 €
Fromage à partager <i>Cheese to share</i>	16 €

La Folie



Accord Mets & Vins – Food & Wine Pairing

22 €

Un accord de vins aux verres proposé pour accompagner votre repas

A wine pairing proposed to accompany your meal

Menu Enfant – Children's Menu

18 €

Notre chef vous propose un menu enfant « jusqu'à 12 ans »

Un poisson ou une viande accompagné de pâtes ou purée de légumes du jardin, une glace et un sirop

Our chef offers you a children's menu "up to 12 years old".

Fish or meat accompanied by pasta or mashed vegetables from the garden, ice cream and syrup