

Tarbouriech

La Folie

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 features local products as well as fruits and vegetables, from our biodynamically grown vegetable garden. La Folie is an eco responsible restaurant committed to supporting the local economy.

La Folie



L' Huître Tarbouriech à l'honneur *The Tarbouriech Oyster in the spotlight*

Au naturel Tarbouriech n°3 <i>Natural Tarbouriech n°3</i>	L'unité 3,50 €	Les 6 19,00 €
Gratinée et son sabayon aux cèpes <i>Gratinated and its ceps sabayon</i>	8,00 €	
Pochée au bouillon de verveine du jardin <i>Poached with garden verbena broth</i>	7,00 €	
Snackée sur toast et escalope de foie gras <i>Snacked on toast with foie gras escalope</i>	12,00 €	

La Folie



Entrées

Starters

Œuf parfait du poulailler, velouté de butternut du jardin, girolles rôties 16,00 €
Perfect egg from the henhouse, velvety butternut from the garden, roasted chanterelles

Escalope de foie gras et petits légumes comme un pot au feu 19,00 €
Escalope of foie gras and small vegetables like a «pot au feu»

Trio en fraîcheur : huître pochée aux échalotes et ciboulette, carpaccio de St Jacques aux agrumes et poulpe mariné accompagnés de poudre d'olives noires 22,00 €
Fresh trio: poached oyster with shallots and chives, scallop carpaccio with citrus fruits and marinated octopus with black olive powder

LES INCONTOURNABLES TARTARES DE LA MAISON

Huîtres spéciales Tarbouriech, échalotes, condiments, citron et main de bouddha du jardin 22,00 €
Tarbouriech special oysters, shallots, condiments, lemon and Buddha's hand from the garden

Rencontre du Bœuf d'Aubrac et de l'huître spéciale Tarbouriech, aromates du jardin, œuf de nos poules confit au jus d'huîtres 22,00 €
Meeting of the Aubrac beef and the special Tarbouriech oyster, herbs from the garden, egg of our hens confit with oyster juice

La Folie



Plats

Main Courses

Suprême de volaille en blanquette iodée au Noilly Prat, légumes glacés et éclats de truffes <i>Chicken supreme in iodized blanquette with Noilly Prat, glazed vegetables and burst of truffles</i>	28,00 €
L'Assiette Céttoise de nos grands-mères à la façon du chef, seiche en rouille, moules farcies et encornets <i>Our grandmother's Céttoise plate in the chef's way, cuttlefish in rouille, stuffed mussels and squid</i>	32,00 €
Trilogie méditerranéenne snackée, huile vierge, écrasé de vitelotte et légumes glacés <i>Mediterranean trilogy snacked, virgin oil, crushed vitelotte and glazed vegetables</i>	34,00 €
Filet de Bœuf d'Aubrac rôti au beurre, poêlée de Cèpes gourmande et jus de truffes <i>Fillet of Aubrac beef roasted in butter, pan-fried ceps and truffle juice</i>	36,00 €

La Folie



Fromages affinés *Matured cheeses*

L'ultime tentation du fromager

The ultimate temptation of the cheese maker

Valençay, Comté, Pouligny, Roquefort et Pont-l'évêque,
abricots moelleux et éclats de cerneaux de noix

Seul

À plusieurs

16,00 €

23,00 €

Desserts

Desserts

Tatin à la façon du chef, caramel iodé, crème de tonka

Chef's style tatin, iodine caramel, tonka cream

10,00 €

Fondant à la Châtaigne d'Ardèche et sa glace aux marrons glacés

Ardèche chestnut fondant with chestnut ice cream

11,00 €

Gourmandise de fruits de saison rôtis au miel de châtaignier, noix de pécan, glace dulce de leche

Roasted seasonal fruits delicacy with chestnut tree honey, pecan nuts, dulce de leche ice cream

12,00 €

La tarte au chocolat de la maison Pralus, ganache montée pralinée

The all-chocolate pie from the Pralus house, with praline ganache

14,00 €

La Folie



Pour les enfants
For children

Viande ou poisson, accompagnement du chef

Meat or fish, chef's side dish

Boisson au choix

Soft drink of choice

Boule de glace au choix

Scoop of ice cream of choice

18,00 €



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 in accordance with your desires

22,00 €

La Folie



Vin rouge au verre

12 cl

Red wine by glass

Equilibre , Domaine Lacostesse - 2020 Bio

Cinsault, Syrah, Grenache

AOP Languedoc

5,00 €

Sélection Tarbouriech, Cuvée de la Lagune - 2019

Pinot Noir

IGP Pays d'OC

7,00 €

Safranée, Château Grand Escalion - 2019

Syrah, Grenache, Mourvèdre

AOC Costières de Nîmes

9,00 €

Grand vin Gerard Bertrand, Château La Sauvageonne - 2019 Bio

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan

AOC Terrasses du Larzac

10,00 €

Vin Blanc au verre

12 cl

White wine by glass

Selection Tarbouriech, Domaine Gaujal - 2020

Piquepoul Blanc

AOP Picpoul de Pinet

5,00 €

L'inédit, Domaine Mas neuf - 2020 Bio

Muscat petits grains, Sauvignon

IGP Pays d'OC

5,00 €

Sélection Tarbouriech, Cuvée de la Lagune - 2019

Piquepoul, Roussane

IGP Pays de L'Hérault

7,00 €

Extrait de Romarion, Vignobles Foncalieu

Viognier

IGP Pays d'OC

8,00 €

Chateau Cazeuneuve, 2017 BIO

Roussanne, Rolle, Viognier , Grenache, Muscat

AOC Coteaux du Languedoc

10,00 €

La Folie



Vin rosé au verre

12 cl

Rosé wine by glass

Piquepoul rosé, Vignobles Foncalieu - 2020

IGP Coteaux d'enserune

5,00 €

Piquepoul noir

Sélection Tarbouriech, Cuvée de la Lagune - 2020

IGP Pays d'Hérault

7,00 €

Syrah, Cabernet sauvignon, Grenache

La réserve, Château d'Estoublon - 2020 Bio

IGP Méditerranée

8,00 €

Merlot, Syrah, Cinsault

Champagne à la coupe

12 cl

Champagne by cup

Domaine Prevotau, Brut, Cuvée Tarbouriech

AOC CHAMPAGNE

10,00 €

Chardonnay, Pinot noir, Meunier

Domaine Patrick Barré, Rosé Brut

AOC CHAMPAGNE

12,00 €

Chardonnay, Pinot noir, Meunier