

# 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*

La Tarbouriech n°3 au naturel <i>Natural Tarbouriech n°3</i>	L'unité 3,50 €	Les 6 20,00 €
Gratinée au Noilly prat et émulsion cresson <i>Gratinated with Noilly prat and watercress emulsion</i>	9,00 €	
Tartare tout en fraîcheur et ses légumes croquants <i>Fresh tartare with crunchy vegetables</i>	12,00 €	
Snackée sur toast et escalope de foie gras <i>Snacked on toast with foie gras escalope</i>	14,00 €	

# La Folie



## Entrées

### Starters

Méli Mélo de lotte et encornets rôtis en persillade avec ses pickles de légumes <i>Méli Mélo of Monkfish and roasted squid with parsley and pickled vegetables</i>	19,00 €
Oeuf parfait de notre poulailler sur un velouté d'asperges vertes de pays et morilles rôties <i>Perfect egg from our henhouse on a velouté of local green asparagus and roasted morels</i>	20,00 €
Gravlax de Thon Saku aux agrumes de notre verger, pointe de guacamole et croquant au sésame <i>Tuna saku gravlax with citrus fruits from our orchard, guacamole and sesame crunch</i>	21,00 €
Rencontre du Bœuf d'Aubrac et de l'huître spéciale Tarbouriech, aromates du jardin, œuf de nos poules confit au jus d'huîtres <i>Meeting of the Aubrac beef and the special Tarbouriech oyster, herbs from the garden, egg of our hens confit with oyster juice</i>	22,00 €
Trio fraîcheur : huître pochée aux échalotes et à la ciboulette, poulpe de roche pesto et pignons, tartare d'espadon orange gingembre <i>Fresh trio: poached oyster with shallots and chives, rock octopus pesto and pine nuts, orange ginger swordfish tartare</i>	24,00 €

# La Folie



## Plats

### Main Courses

Quasi de veau juste rôti au beurre de la ferme de Lariés, crème de morilles, risotto d'épeautre <i>Quasi of veal just roasted in butter from the Lariés farm, cream of morels, spelled risotto</i>	34,00 €
Traditionnelle bourride de Lotte et petits légumes confits comme on la faisait à Sète <i>Traditional Monkfish Bourride and candied vegetables, as we did in Sète</i>	35,00 €
Pièce de bœuf d'Aubrac rôtie au beurre, poêlée gourmande et réduction balsamique <i>Piece of Aubrac beef roasted in butter, gourmet pan-fried, balsamic reduction</i>	37,00 €
Filet de turbot snacké, légumes glacés au Noilly Prat et Hollandaise iodée <i>Snacked Turbot fillet, glazed vegetables with Noilly Prat, iodized Hollandaise</i>	38,00 €

# 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*

Si la tatin avait été au citron, sorbet aux deux citrons

*If the tatin had been lemon, two lemon sorbet*

11,00 €

Croquant de pommes confites au sarrasin, éclats de noisettes, pointe de caramel iodée

*Crunchy candied apples with buckwheat, hazelnut chips, hint of iodized caramel*

11,00 €

Gourmandise de fruits tropicaux rôtis et sorbet exotique

*Delicacy of roasted tropical fruits and exotic sorbet*

12,00 €

Le millefeuille inversé aux trois chocolats

*Inverted millefeuille with three chocolates*

13,00 €

# 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 *Red wine by glass*

Domaine La costesse, Equilibre - 2020 Bio <i>Cinsault, Syrah, Grenache</i>	AOP Languedoc	12 cl 5,00 €
Domaine Fondrèche, Nature - 2020 Bio, sans souffre <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault</i>	AOC Ventoux	5,00 €
Sélection Tarbouriech, Cuvée de la Lagune - 2020 HVE <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre</i>	IGP Pays d'OC	7,00 €
Château Grand Escalion, Safranée - 2019 HVE <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre</i>	AOC Costières de Nîmes	9,00 €
Château la Sauvageonne, Grand vin - 2019 Bio <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>	AOC Terrasses du Larzac	10,00 €
Verre du sommelier		10,00 €

## Vin Blanc au verre *White wine by glass*

Domaine Mas neuf, L'inédit - 2021 Bio <i>Muscat petits grains, Sauvignon</i>	IGP Pays d'OC	12 cl 5,00 €
Selection Tarbouriech, Domaine Gaujal - 2021 <i>Piquepoul Blanc</i>	AOP Picpoul de Pinet	5,00 €
Sélection Tarbouriech, Cuvée de la Lagune - 2020 HVE <i>Piquepoul, Roussane</i>	IGP Pays de L'Hérault	7,00 €
Le versant 2021- HVE <i>Viognier</i>	IGP Pays d'OC	8,00 €
Domaine Saint Sylvestre, Coup de calcaire - 2020 <i>Chardonnay, Roussanne, Marsanne</i>	IGP Pays d'OC	12,00 €
Verre du sommelier		10,00 €

# La Folie



## Vin rosé au verre

12 cl

*Rosé wine by glass*

Sélection Tarbouriech, Cuvée de la Lagune - 2021 Bio

IGP Pays d'hérault

7,00 €

*Syrah, cabernet sauvignon, grenache*

Chateau d'Estoublon, La réserve - 2021 Bio

IGP Méditerranée

7,00 €

*Merlot, Syrah, Cinsault*

Verre du sommelier

8,00 €

## Champagne à la coupe

12 cl

*Champagne by cup*

Domaine PrevotEAU, Brut, Cuvée Tarbouriech

AOC CHAMPAGNE

10,00 €

*Chardonnay, Pinot noir, Meunier*

Domaine Patrick Barré, Rosé Brut

AOC CHAMPAGNE

12,00 €

*Chardonnay, Pinot noir, Meunier*