

Tarbouriech

Le Domaine



À l'abri sous l'ancienne serre agricole couverte de sagne et reconvertie,
« Le Pool » vous propose une cuisine estivale
centrée sur la fraîcheur et les produits locaux :
coquillages et poissons de la Lagune, légumes et fruits cultivés en biodynamie.

Mark, Sébastien et leurs équipes vous accueillent
pour un moment de convivialité méditerranéenne
entre piscine et jardin potager
où les recettes locales et les grillades au barbecue sont à l'honneur...
Bon appétit, bonne détente...

La Famille Tarbouriech

CARTE POOL HOUSE



Formule Transat 70 €

Plat à la carte au choix

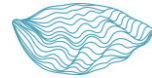
Verre de vin

Café

Transat

TarbOuriech
Le Domaine

POOL HOUSE



AUTOUR DE L'HUÎTRES AROUND THE OYSTERS

	<i>L'unité</i>	<i>Les 6</i>
Huîtres Spéciales Tarbouriech n°3	3,50 €	19,00 €

TOUT EN LÉGÈRETÉ... ALL IN LIGHTNESS...

Véritable Tielle Cettoise, mélange gourmand de jeunes pousses et légumes croquants <i>True Tielle Cettoise, gourmet mixture of ups and vegetable crisp</i>		17,00 €
Arlequin de Tomates et burrata italienne, pesto de roquette et pignons grillés <i>Harlequin tomato and Italian burrata, arugula pesto and grilled pine nuts</i>		18,00 €
Carpaccio de Bœuf Français, copeaux de parmesan, roquette et huile d'olive <i>French beef carpaccio, parmesan shavings, arugula and olive oil</i>		18,00 €
Les 12 Couteaux de notre pêcheur tout simplement en persillade <i>12 sea knives of our sinner simply in parsley</i>		20,00 €

... LA SUITE
... THE FOLLOWING

Tartare de Thon rouge de Méditerranée, wakamé, condiments et aromates de notre jardin <i>Mediterranean red tuna tartare, wakame, condiments and herbs from our garden</i>	19,00 €
Poke Bowl Thon & huître Tarbouriech au quinoa <i>Poke Bowl Tuna & Tarbouriech oyster with quinoa</i>	23,00 €
Viande du boucher accompagnée de pommes au four, crème aux fines herbes du potager et maïs grillé <i>Butcher's meat accompanied by baked potatoes, herb cream from the garden and but grilled</i>	<i>selon arrivage</i>
Poisson du jour, poêlée de légumes croquants et polenta aux fruits secs, sauce vierge <i>Fish of the day, fried crunchy vegetables and dried fruit polenta, virgin sauce</i>	<i>selon arrivage</i>

DOUCEURS
SWEETS

Notre Salade de fruits frais, sirop vanille et gelée de muscat de Frontignan <i>Our fresh fruits salad, vanilla syrup and Muscat de Frontignan jelly</i>	10,00 €	
Création glacée à la Zezette de Sète et fruit de saison <i>Ice cream creation with Zezette de Sète and seasonal fruit</i>	11,00 €	
Dessert du jour élaboré par notre pâtissier <i>Dessert of the day prepared by our pastry chef</i>	12,00 €	
	<i>1 boule</i>	<i>3 boules</i>
Glace et sorbet : Vanille, café, chocolat or fraise <i>Ice cream and sorbet: Vanilla, coffee, chocolate or strawberry</i>	4,00 €	10,00 €
Supplément chantilly ou chocolat <i>Whipped cream or chocolate supplement</i>		1,50 €

TarbOuriech
Le Domaine