

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.

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



L'Huître n°3 Tarbouriech gratinée, Sabayon aux cèpes
Oyster n°3 Tarbouriech au gratin, porcini sabayon

10,00 €

L'Huître n°0 Tarbouriech snackée sur sa tartine de foie gras poêlé, échalotes confites, réduction balsamique
Oyster n°0 Tarbouriech snack on a slice of foie gras, shallot confit, balsamic reduction

16,00 €

Tartare d'huîtres Tarbouriech aux légumes croquants et acidulés, caviar de la maison Prunier
Tarbouriech oyster tartar with crunchy, tangy vegetables and Prunier caviar

13,00 €

La Tarbouriech n°3 au naturel
Natural Tarbouriech n°3

Les 3
11,00 €

Les 6
21,00 €

Entrées

Starters



- L'œuf parfait de notre poulailler, cuit à 63°, velouté de champignons rôtis, brisure de marrons, tuile de champignons 19,00 €
The perfect egg from our henhouse, cooked at 63°, velouté of roasted mushrooms, chestnut puree, mushroom tuile
- Carpaccio de Poulpe de Roc aux olives noires et pesto verde, pignons grillés et huile noire 19,00 €
Octopus carpaccio with black olives and pesto verde, grilled pine nuts and black oil
- Tartelette St Jacques et potimarrons en crémeux et pickles, éclats de noisettes, vierge de fruits secs 23,00 €
Creamy scallop and pumpkin tartlet with pickles, hazelnut slivers, dried fruit virgin olive oil
- Tartare de bœuf Aubrac et huître Tarbouriech, condiments acidulés, jaune d'oeuf de nos poules confit à l'eau iodée 23,00 €
Aubrac beef tartare & Tarbouriech oysters, tangy condiments, egg yolk from our hens preserved in iodised water
- Le Thon rouge de Sète sous ses différentes coutures: à Cru gingembre et citron vert, en Gravlax et confit au citron, en Tataki au jus de sésame torréfié et en Rossini 25,00 €
Sète red tuna in a variety of ways: Raw with ginger and lime, Gravlax with lemon confit, Tataki with roasted sesame juice and Rossini

Plats

Main Courses



- Magret de canard rôti de la ferme du Bouyssou, betteraves en déclinaison, jus corsé** 35,00 €
Roast duck breast from the Bouyssou farm with beetroot variations and spicy jus
- Trilogie de Méditerranée: Poulpe, Thon et Daurade à la plancha, vierge de légumes croquants au Noilly Prat de Marseillan, légumes glacés** 36,00 €
Mediterranean trilogy: Octopus, tuna and sea bream a la plancha, crunchy vegetables with Marseillan Noilly Prat Vermouth, glazed vegetables
- L'encornet et le Cèpe en alliance de textures, chaud et froid, émulsion safranée** 37,00 €
Squid and Porcini in an alliance of textures, hot and cold, saffron emulsion
- Filet de bœuf des Drailles au beurre mousseux, poêlée de champignons sauvages, écrasé de pommes de terre aux truffes, crème de cèpes** 39,00 €
Drailles beef fillet with butter, pan-fried wild mushrooms, mashed potatoes with truffles, cream of porcini mushroom soup
- Suggestion du Chef selon arrivage**
Chef's suggestion according to availability

Fromages affinés

Matured cheeses



Assiette de fromages affinés

Plate of matured cheeses

17,00 €

Plateau de fromages affinés à partager

Matured cheese platter to share

24,00 €

Desserts

Desserts



Pavlova façon Tarbouriech aux framboises et crémeux citron , ganache citron miel

Pavlova Tarbouriech style with raspberries and lemon cream, honey lemon ganache

12,00 €

La rose d'automne, pommes caramélisées, biscuit noisette, ganache montée noisette et glace noisette maison

Autumn rose, caramelised apple, hazelnut biscuit, hazelnut ganache and homemade hazelnut ice cream

12,00 €

Mille-feuille croquant inversé aux marrons et poires pochées, glace amandes maison

Crunchy inverted chestnuts mille-feuille and poached pear, homemade almond ice cream

12,00 €

Le gourmand, ganache montée chocolat bio 75% de Madagascar de la maison Pralus, insert praliné pur noisette, crumble chocolat fleur de sel de Camargue

The Gourmet: organic chocolate ganache 75% from Madagascar, from Pralus, pure hazelnut praline insert, fleur de sel chocolate crumble, roasted hazelnuts

14,00 €

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

18,00 €

Boule de glace au choix

Scoop of ice cream of choice

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

24,00 €