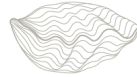


La Folie



Notre cuisine de l'instant élaborée à partir de produits locaux et responsables, de légumes de notre potager cultivés en biodynamie
Our cuisine of the moment made from local and responsible products, vegetables from our vegetable garden grown in biodynamic agriculture

Menu Déjeuner servit uniquement le midi : du mardi au vendredi
Lunch menu served only for lunch: Tuesday to Friday

Entrée – Plat – Dessert 35 € / Starter - Main course - Dessert 35 €

Entrée - Plat ou Plat – Dessert 27 € / Starter - Main course - Dessert 27 €

Velouté de butternut cultivé en biodynamie, jaune d'œuf et brisure de châtaignes

Butternut soup cultivated in biodynamic methods, egg yolk and chestnut breakage

Ou / Or

Raviole de champignons, bouillon de pot au feu et légumes croquants

Mushroom ravioli with pot broth and crispy vegetables

Daurade de nos côtes, choux kale du potager, poireaux sauvages grillés, harissa du domaine
Sea bream from our coasts, kale cabbage from the vegetable garden, roasted wild leeks, harissa from the domain

Ou / Or

Volaille cuite basse température, déclinaison de betteraves, jus d'oignons doux

Low temperature cooked poultry, beetroot, sweet onion juice

Le coing en crumble épicé, glace au fromage blanc

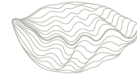
Spiced quince in crumble, cottage cheese ice cream

Ou / Or

Tarte soufflée au chocolat, glace chocolat blanc

Chocolate puffed pie, white chocolate ice cream

La Folie



Notre cuisine de l'instant élaborée à partir de produits locaux et responsables, de légumes de notre potager cultivés en biodynamie
Our cuisine of the moment made from local and responsible products, vegetables from our vegetable garden grown in biodynamic agriculture

ENTRÉES - STARTERS

- Maquereau de la grande bleue, grillé à la flamme, mariné à la cuvée de la lagune
Mackerel of the great blue, grilled with a flame, marinated in the cuvee of lagoon 21 €
- Seiche de Méditerranée, pâte de chorizo, chlorophylle de persil, condiment citron
Mediterranean cuttlefish, chorizo paste, parsley chlorophyll, lemon condiment 21 €
- Asperges vertes, concombre en impression d'huître et émulsion à l'huile d'olive du domaine Maruejols
Green asparagus, cucumber in oyster impression and olive oil emulsion from the Maruejols domain. 21 €

PLATS - MAIN COURSE

- Navarin de baudroie, relevé aux favouilles de la lagune
Anglerfish navarin, seasoned with the favours of the lagoon 31 €
- Saint Pierre de nos côtes, infusion au curcuma frais, choux kale et poireaux sauvages
Saint Pierre from our coasts, infusion with fresh turmeric, kale and wild leeks 29 €
- Noix de Saint-Jacque à la plancha, raviole de champignon, émulsion au vin jaune
Scallops « a la plancha », mushroom ravioli, yellow wine emulsion 32 €
- Ris de veau braisé, gnocchi à la sauge du jardin, zeste de citron, jus corsé
Braised veal sweetbreads, garden sage gnocchi, lemon zeste, strong juice 36 €

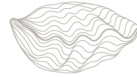
FROMAGES EN BIODYNAMIE - CHEESES IN BIODYNAMICS

- Brebloche de Nelly Brodu, chutney de figues
Nelly Brodu's Brebloche, fig chutney 9 €
- Tomme de brebis du mas Saint Farriol, chutney de figues
Sheep's tomme from Mas Saint Farriol, fig chutney 9 €

DESSERTS - DESSERTS

- Mandarine du verger en différentes textures, sorbet anisé et cacahuètes
Orchard tangerine in different textures, aniseed sorbet and peanuts 16 €
- Variation autour du chocolat, glace cognac
Variation around chocolate, cognac ice cream 16 €
- Rhubarbe confite relevé au poivre de Voatsiperifery sorbet hibiscus
Candied rhubarb with Voatsiperifery pepper sorbet hibiscus 16 €

La Folie



Notre cuisine de l'instant élaborée à partir de produits locaux et responsables, de légumes de notre potager cultivés en biodynamie
Our cuisine of the moment made from local and responsible products, vegetables from our vegetable garden grown in biodynamic agriculture

AUTOUR DE L'HUÎTRE / AROUND THE OYSTER

* 3 huîtres minimum / 3 oysters minimum

HUÎTRES FROIDES / COLD OYSTERS *

Spéciale Tarbouriech N°4 3 €
Special Tarbouriech oyster N°4

Bouzigues en écume de fenouil 4 €
Bouzigues oyster in fennel foam

Huître 100% végétale en trompe l'œil 4 €
100% vegetable oyster in trompe l'œil

Spéciale Tarbouriech gélifiée au naturel citron vert et cébettes 4 €
Special Tarbouriech oyster gelled with natural lime and chives

Spéciale Tarbouriech condiment raifort, piment d'Espelette 6 €
Special Tarbouriech oyster horseradish condiment, Espelette pepper

HUÎTRES CHAUDES / HOT OYSTERS *

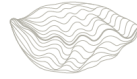
Bouzigues confite à la tomate et aromates 4 €
Candied bouzigues with tomato and herbs

Bouzigues en escabèche mentholée 4 €
Bouzigues oyster in a mentholated escabeche

Spéciale Tarbouriech tiédie à l'huile d'olives du domaine Maruejols 5 €
Special Tarbouriech special, warmed with olive oil from the Maruejols estate

Spéciale Tarbouriech, oignons rouge confits, cochon grillé 6 €
Special Tarbouriech oyster, candied red onions, grilled pig

La Folie



Notre cuisine de l'instant élaborée à partir de produits locaux et responsables, de légumes de notre potager cultivés en biodynamie
Our cuisine of the moment made from local and responsible products, vegetables from our vegetable garden grown in biodynamic agriculture

NOS MENUS / OUR MENUS

Par soucis de qualité et de service, ces menus sont servis pour l'ensemble des convives jusqu'à 13h00 au déjeuner et 21h00 au dîner

For the sake of quality and service, these menus are served to all guests until 1:00 pm at lunch and 9:00 pm at dinner

Notre Chef Nicolas Leseurre vous propose ses créations en 5 ou 7 services au grès des saisons et de ses rencontres avec les éleveurs, et producteurs locaux

Our Chef Nicolas Leseurre offers you his creations in 5 or 7 course according to the seasons and his meetings with breeders and local producers

MENU DÉCOUVERTE EN 5 TEMPS 65 €
5 COURSE DISCOVERY MENU

MENU DÉGUSTATION EN 7 TEMPS 85 €
7 COURSE TASTING MENU