

www.gillespudlowski.com

Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/7

[Visualiser l'article](#)

Marseillan : les délices de la « Folie »



Nicolas Leuserre © GP

Les huîtres, bien sûr, chaudes, froides, version spéciales et grasses, un brin salées, iodées, grâce à la fameuse « marée solaire » de la Maison Tarbouriech: voilà ce qu'on cuisine à la Folie. Mais, pas seulement. Le jeune Nicolas Lesseure, qui a travaillé à l'Atelier Robuchon à Paris, avec Axel Manès, côté St Germain des Près, ainsi qu'à la Réserve avec le breton Jérôme Bancetel, réinterprète à sa manière la cuisine du grand Midi et les produits d'ici.

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Huîtres chaudes et froides © GP

www.gillespudlowski.com

Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Maquereau grillé à la flamme © GP

Ce Parisien, désormais aux champs, côté Hérault, entre terre et mer, raconte les saveurs d'Occitanie avec joliesse. Il y a, évidemment, les huîtres chaudes et froides: condiment raifort, piment d'Espelette / tiédie à l'huile d'olive du domaine Maruejols, la brouillade de truffes noires aux asperges sauvages, la fricassée de poule au confit d'épinard servie sur son couteau marin trompeur, mais aussi le maquereau de la grande bleue grillé à la flamme, mariné à la cuvée des voisins du domaine de la Lagune, dont on boit les jolies cuvées en blanc (picpoul et roussane) et rouge (pinot noir) séductrices.

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Brouillade de truffes et asperges sauvages © GP

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Navarin de baudroie © GP

On poursuit avec le saint pierre à l'infusion au curcuma, chou kale et poireau sauvage ou encore la baudroie en navarin, relevé aux favouilles de la Lagune. Le rouge du domaine Alquier en saint-chinian fait un accompagnement de grand style et, en dessert, la mandarine du verger, sorbet anisé et cacahuètes est la fraîcheur même. Mais l'on a envie de revenir déjà pour le mont-blanc au cassis, car tous les desserts, cuisinés en finesse, sont mitonnés et imaginés par le chef lui-même. Voilà une nouvelle et très belle table pour une « folie » très raisonnable.

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Saint-pierre et poireaux © GP

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Mandarine du verger © GP

La Folie au Domaine Tarbouriech
Chemin des Domaines

34340 Marseillan

Tél. : 04 48 14 00 30

Menus : 27 (dég., formule), 35 (dég.), 65, 85 (d'în.) €.

Carte: 75 €.

Site : www.domaine-tarbouriech.fr