

# LA TABLE DE MARIUS



## LES PRÉMICES

Salade d'asperges blanches de pays, jus de citron vanillé (La Longue Jeanne en Camargue)	17
Gaspacho de tomate à la truffe	19
Déclinaison d'avocats et sa vierge de tomate	16

## LES SPÉCIALITÉS DU CHEF POUR SUIVRE

Filet de dorade Royale grillé sur un riz camarguais aux légumes verts (Canard des rizières)	27
Queue de lotte flambée au pastis sur un risotto de céleri et légumes de saison 🍷	27
Carpaccio de taureau sur un écrasé de pomme de terre, jaune d'œuf cuit au soja (Taureau délices du Scamandre)	29
Noix de veau rôtie au beurre noisette, sauce corsée au café, purée de panais au chocolat blanc 🍷	28

## LES FROMAGES

Notre sélection de fromages affinés	14
-------------------------------------	----

## LES FOLIES DOUCES POUR TERMINER

Gâteau au chocolat Valrhona 62% au caramel beurre salé 🍷🍷🍷	12
Mojito à la fraise	12
Panacotta au citron 🍷🍷	12

Allergènes : Fruits à coques 🍷 Gluten 🍷 Lait & lactose 🍷