



# LA TABLE DE MARIUS

## LES PRÉMICES

Tartare de taureau AOP Camargue, petite verdure	16
Gaspacho du maraîcher à la truffe d'été	18
Ceviche de loup Méditerranéen au fruit de la passion, citron vanillé	17
Foie Gras mi-cuit à la carthagène, spéculos et petite verdure ☿	19

## LES SPÉCIALITÉS DU CHEF POUR SUIVRE

Pâtes à la truffe d'été	18
Filet de daurade royale grillée, sauce vierge sur un risotto de Canavère	25
Saint Pierre de Méditerranée au beurre noisette et son quinoa au citron confit amande ①	26
Homard juste grillé sauce yuzu, tagliatelles de courgettes	35
Côte de taureau AOP de Camargue grillée, accompagnée de frites de patate douce (Taureau des « Délices du Scamandre »)	28
Tataki de bœuf Black Angus grillé, sur un écrasé de pomme de terre à la baie de goji	29

## LES FROMAGES

Notre sélection de fromages affinés	12
-------------------------------------	----

## LES FOLIES DOUCES POUR TERMINER

Tarte au citron meringuée	12
Mousse au chocolat Valrhona	12
Carpaccio ananas et suprême agrumes, glace au citron	12
Entremet chocolat blanc, insert citron	12

## ET POUR LES PLUS PETITS !

Steak haché accompagné de riz, légumes ou écrasé de pommes de terre, frites maison	25
Filet de poisson accompagné de riz, légumes ou écrasé de pommes de terre, frites maison	25
Pâtes nature, au pesto ou à la tomate	25

*Plat accompagné d'une boisson et d'un dessert du jour*

*Allergènes : Fruits à coques ① Gluten ☿ Lait & lactose ②*