



LOCAL

FOOD

LES SPÉCIALITÉS DU CHEF

ENTRÉES

Truite façon gravelax, crème aneth, croustillant de pain 🍷 🍷 🐟

Gravelax-style trout, dill cream, crispy bread
15

Velouté de butternut, langoustines, éclats de châtaignes 🍷 🍷 🥄

Cream of butternut soup, langoustines, chopped chestnuts
15

Foie gras, brioche, jus de viande, fruits rouges, compotée d'oignons 🍷 🍷

Foie gras, brioche, gravy, red fruit, onion compote
16

Risotto parmesan et truffe 🍷

Truffle and parmesan risotto
22

Pêche du jour, légumes fondants, polenta, fumet de poisson Combawa et citronnelle 🍷 🥄 🐟 🍷

Daily catch, tender vegetables, polenta, Combawa fish aroma and lemongrass
22

Magret de canard et riz des Rizières de Bernard Pujol 🍷 🥄

Duck breast and rice from Rizières by Bernard Pujol
28

St Jacques au beurre moussoux, parmentière poireaux et pomme de terre, écume citronnée 🍷 🍷

Scallops in sparkling butter, leek and potato parmentière, lemon foam
26

LE PLAT SIGNATURE

Gardianne de taureau AOP de Camargue, riz 🥄

Gardianne of AOP Camargue bull, rice
20

LES FROMAGES

Notre sélection de fromages affinés de la fromagerie « Les Maries » 🍷

Our selection of mature cheeses from the «Les Maries» cheese dairy
12

POUR LES BAMBINS

Accompagné d'une boisson et d'un dessert du jour
Served with a beverage and the dessert of the day
22

Cuisse de pintade accompagnée de riz, légumes, écrasé de pommes de terre ou frites maison 🍷
Guinea fowl leg with rice, vegetables, mashed potatoes or homemade fries

Filet de poisson accompagné de riz, légumes, écrasé de pommes de terre ou frites maison 🍷 🐟
Fish fillet with rice, vegetables, mashed potatoes or homemade fries

Pâtes nature ou au pesto 🌿
Plain or pesto pasta

LES FOLIES DOUCES

Tarte tatin à l'ananas, rhum, glace vanille 🌿 🍷 🥥
Pineapple tart, rum, vanilla ice cream
12

Dôme chocolat, cœur coulant caramel, sablé breton 🌿 🍷 🥥
Chocolate dome, caramel flowing heart, Breton shortbread
12

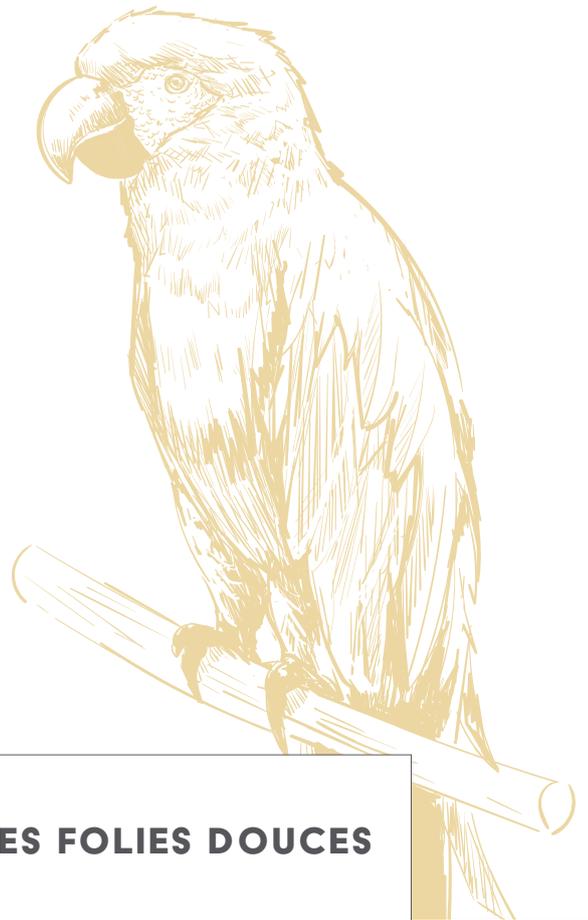
Poire pochée à la crème d'amande 🌿 🍷 🥥
Poached pear with almond cream
12

La Table de Marius, s'attache à mettre en avant des produits de qualité, choisis chez des producteurs locaux, tel que le taureau des Délices du Scamandre, le riz des Canards des rizières et de canavère, ou les légumes de Lutin jardin, une ferme régionale. Nous aimons notre région et prenons plaisir à vous proposer une carte unique mettant en avant les richesses de la Camargue.

Toute l'équipe du Mas de la Fouque est ravie de vous accueillir pour ce moment privilégié, rempli de surprises gustatives et saveurs enivrantes. Bon appétit !

At La Table de Marius, we are committed to highlighting quality products, chosen from local producers, such as the bull from «Délices du Scamandre», the rice from «Canards des rizières» and from Canavère, or vegetables from «Lutin Jardin», a regional farm. We are in love with our region and enjoy offering you a unique menu, so you can discover the richness of the Camargue.

The entire Mas de la Fouque team is delighted to welcome you for this special moment, filled with gustatory surprises and exhilarating flavors. Bon appétit!





bonjour@latabledemarius.com
www.latabledemarius.com