

AU MENU

POUR LA SAINT-VALENTIN À

LA TABLE DE MARIUS

APÉRITIF

Cocktail Saint-Valentin

MISE EN BOUCHE

Huîtres au sabayon de champagne

ENTRÉE

Foie gras façon «mon chéri»

PLATS

Turbot rôti au beurre, salsifis glacés, écume de cresson, purée de potimarron

Filet de bœuf de l'Aubrac, duxelle de champignons, topinambours, jus corsé au wasabi

DESSERT

Autour du chocolat

85€ par personne*

**hors boisson*

