

AU MENU

POUR LA SAINT-SYLVESTRE 2021 À

LA TABLE DE MARIUS

Coupe de Champagne

La Truite Sauvage

[mise en bouche]

Cuite en basse température,
perle d'œuf et citron caviar,
Nori soufflé

Le Taureau de Camargue

Tataki de pavé, cromesquis
de riz Bio de Camargue

Le Turbot

Rôti nacré, écaille et purée
de topinambour, extrait de jus d'arête

Le Lièvre

A la Royale, insert de Foie Gras
et truffe, légume Racine

La Tome D'Arles

[fromage]

Gratiné aux herbes, onctueux
à la brisure de Truffe noire

La Noisette

Biscuit dacquoise, noisettes
caramélisées, crémeux
et orange confite

Boissons chaudes et mignardises

170€ par personne*

*hors boissons