

# LA TABLE DE MARIUS

Chers convives,  
Bienvenue à la Table de Marius

Notre philosophie est d'être au plus proche des produits et de notre environnement. Chaque assiette est pensée pour sublimer les richesses de notre terroir Camarquais. Sans superflu, sans ajouts inutiles.

Notre carte est repensée régulièrement pour mettre en valeur le produit, au rythme de la nature et des saisons.

## NOTRE MENU EN 5 TEMPS "Comme une promenade en Camarque"

Une dégustation pour une découverte du terroir camarquais autour des légumes, poissons et viandes de notre région, avec quelques surprises sur le chemin... 85

Accord mets et vins (4 verres) 40

Nous sourçons les matières premières auprès des producteurs locaux qui font vivre le terroir Camarquais

- poissons frais de chez Côté Fish pêchés localement en Méditerranée.
- légumes produits par notre maraîcher du Mas Coquillou dans les terres sableuses d'Aiques-Mortes.
- huile d'olive AOP du Moulin Castelas de la vallée des Baux de Provence,
- vinaigres de la Vinaigrerie des Remparts d'Aiques-Mortes, vieillis en fut de chêne et châtaignier durant 18 mois,
- taureaux de Camarque AOP de chez Alazard & Roux
- bœufs et cochons élevés en plein air à 20 km par la maison Burgos,
- herbes fraîches bio cultivées en permaculture par le jardin Omeeterra à Orqon.
- confitures réalisées par la cuillère gourmande, maître confiturier près de Sommières,
- pain du Friand, notre artisan boulanger d'Aiques-Mortes.

Les maître-mots de la cuisine de la Table de Marius : fraîcheur, saisonnalité et localité.

## LES ENTRÉES

<b>Le foie gras de canard en calisson</b> Crème de calissons, chutney melon, granola calisson, glace calisson	29
<b>Comme un œuf sur le plat aux légumes de saison</b> Jaune confit, faux blanc, ratatouille, gaspacho, pan con tomate.	25
<b>La Tielle Sétoise à notre façon</b> Ragoût de poulpe de roche tomate, poulpe fumé, boudin de poulpe, sauce chimichurri.	31

## LES PLATS

<b>La Gardiane de Taureau de Camargue en cannelloni</b> Pommes de terre en textures, filet de taureau, jus corsé d'une Gardiane.	49
<b>La boudoie de petite pêche travaillée comme une Bourride</b> Aioli, hollandaise au pain grillé, légumes du Mas Coquillou, herbes des marais et bouillon infusé de verveine du jardin.	51
<b>Les gnocchis au parfum de basilic</b> Truffe d'été, tomates, aubergines fumées, sauce Romesco.	39
<b>Encornet rouge de Méditerranée, canard</b> Encornet farci de canard, en accras et poêlés, travail sur la courgette, crackers d'olives et jus de canard	46

## LES DESSERTS

<b>Les vanilles grands crus de Madagascar, Tahiti et Mexique</b> En textures : crémeuse, aérienne, glacée et craquante.	23
<b>L'abricot et l'amande, lavande du Mas</b> En clafoutis, rôtis, blanc à manger lavande, sorbet pleins fruits abricots	21
<b>Le chocolat 63% pure origine Pérou</b> Biscuit Sacher et Namelaka, sauce chocolat chaud, sorbet cacao, croustillant noisettes.	19
<b>L'assiette de fromages du Mas</b>	15