

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

Le foie gras de canard en calisson Crème de calissons, chutney melon, granola calisson, glace calisson	29
L'oeuf de poule croustillant Foin du Mas, vieux comté, maïs	25
La Tielle Sétoise à notre façon Ragoût de poulpe de roche tomate, poulpe fumé, boudin de poulpe, sauce chimichurri	31

LES PLATS

La Gardiane de Taureau de Camarque en cannelloni Pommes de terre en textures, filet de taureau, jus corsé d'une Gardiane	49
Le Catigot du pêcheur à notre façon Poissons de méditerranée, anguille fumée, pois chiches d'aigues mortes et jus au vin rouge comme un civet	51
Le gros Raviolo aux champignons et courges de saison Pointes d'érable, café Blue-Mountain et sauce vin jaune	39
Le canard des Rizières en textures Le filet rôti, les cuisses croustillantes, le cou farci au foie gras, son riz travaillé comme un risotto, jus de canard et travail sur la courgette	46

LES DESSERTS

Les vanilles grands crus de Madagascar, Tahiti et Mexique En textures : crémeuse, aérienne, glacée et craquante	23
Tartelette à la figue du Gard Parfums d'une feuille de figuier, amandes et miel de Camarque	21
Le chocolat 63% pure origine Pérou Biscuit Sacher et Namelaka, sauce chocolat chaud, sorbet cacao, croustillant noisettes	19
L'assiette de fromages du Mas	15