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 Camarguais. 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 Camargue

Une dégustation pour une découverte du terroir camarguais 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 Camarguais :

- poissons frais et coquillages de chez Côté Fish au Grau du Roi de pêche durable et locale ;
- léqumes 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 la maison Roux à Chateaurenard ;
- canard et riz de la riziculture "Le canard des rizières";
- herbes fraîches et agrumes de notre jardin et marais ;
- 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**.

LA TABLE DE MARIUS

LES ENTRÉES

Le foie gras de canard de la maison Cotte en terrine 27
Textures de rhubarbe des sables d'Aigues-Mortes, acidité du lait ribot

L'artichaut bouquet du Mas Coquillou comme une tartelette 22
Parfums de pain grillé, vin jaune et vieux Laguiole affiné

La Moule fraiche de Méditerranée 26
En velouté au safran, textures de moules, glace au safran

LES PLATS

La Gardiane de Taureau de Camargue en cannelloni 43
Pommes de terre en textures, filet de taureau,
jus corsé d'une Gardiane

La pêche du jour à la manière d'une bouillabaisse 45
Travail sur le fenouil, jus de poisson corsé, vraie rouille

Le riz de Camargue IGP servi croustillant 33
Œuf onsen, foin, vieux Comté et asperges vertes des sables

Tout l'agneau de Provence en navarin moderne 41
Sarriette, olives noires et jus d'agneau corsé

LES DESSERTS

Le miel de Camargue d'Anne en alvéoles 18
Associé aux produits de la ruche, propolis, cire, pollen, pointe de citron

Fraises de Camargue crues et cuites 18
Sablé breton, Fontainebleau de yaourt fermier, chocolat blanc

Le chocolat 63% pure origine Pérou 18
En tartelette tiède, glace aux trois vanilles pure cru

L'assiette de fromages du Mas 15