

La Gastronomie chez Marius

Le soir uniquement

Nos Entrées

Ravioles de grenailles à la truffe, velouté de champignons
et copeaux de parmesan parmeggiano
*Ravioli « grenaille potatoes »with truffles, creamy mushrooms soup
and parmegianoparmesan* 28€

Queue de Homard pochée, espuma de maïs, marron glacé,
émulsion de crustacés et bâtonnets de pommes Grany Smith
*Poached Lobster Tail, sweet corn espuma , glazed chestnut,
crustacean emulsion and Grany Smith apple sticks* 28€

Velouté de petit-pois, crème infusée au lard fumé, jambon crispy
Creamy pea soup, cream infused with smoked bacon, crispy ham 16€

Nos Plats

Paleron de bœuf (France), déclinaison de carottes multicolores,
Purée de carotte orangée et pleurotes
*Beef palteron, multicoloured carrots declination,
mashed orange carrot and oyster mushrooms* 34€

Saumon de fontaine en écailles de pommes de terre,
Purée d'épinards, sabayon beurre-blanc et pommes dauphines
*Brook fountain salmon in potato flakes, puree of spinach,
butter-white sabayon and "pommes dauphines"* 36€

Agneau de lait basse-température, artichaut en deux textures,
Oignons grelots glacés, jus corsé au thym et piment d'Espelette
*Low-temperature milk fed lamb, artichoke in two textures, glazed onions,
thyme and Espelette pepper juice* 38€
(origine France)

Nos desserts

Carpaccio de figues, sorbet passion, coulis mangue
Fig carpaccio, passion fruit sorbet, mango coulis 16€

Tout-chocolat déstructuré, crème brûlée en chocolat,
ganache chocolat au jasmin et ganache au lait,
glace chocolat et framboise
*All-unstructured chocolate, crème brûlée in chocolate,
chocolate ganache with jasmine and milk ganache,
chocolate and raspberry ice cream* 17€

Eclair ganache douce et glace noisette
Dolce ganache éclair and hazel ice cream 16€

Tous nos plats sont faits maison, prix nets service compris, tva 10%,