

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 et coquillages de chez Côté Fish au Grau du Roi de pêche durable et locale ;
- 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 la maison Roux à Chateaufrenard ;
- 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 mi-cuit** 27
Pêches blanches et vieux Rivesaltes 20 ans d'âge
- La mini aubergine du Mas Coquillou comme une Milanaise** 22
Ail, tomate, citron confit
- Travail sur la Rouille Graulenne** 26
Le poulpe de roche de méditerranée croustillant, pommes de terre des sables, Aïoli moderne

LES PLATS

- La Gardiane de Taureau de Camarque en cannelloni** 43
Pommes de terre en textures, filet de taureau, jus corsé d'une Gardiane
- Le filet de mulot noir de Haute mer juste nacré** 45
Autour de la tomate de saison, sauce choron et polenta
- Le riz de Camarque IGP servi croustillant** 33
Œuf onsen, foin, vieux Laguiole et courgettes des sables
- Notre version des petits farcis Provençaux** 44
Au veau de nos régions, pignons et fleur de thym

LES DESSERTS

- Le miel de Camarque d'Anne en alvéoles** 18
Associé aux produits de la ruche, propolis, cire, pollen, pointe de citron
- L'abricot Camarquais en textures** 18
Glacé, crémeux, cru et cuit, marié à l'amande
- Le chocolat 63% pure origine Pérou** 18
En tartelette tiède, glace aux trois vanilles pure cru
- Le chariot de fromages du Mas** 17