



# LA TABLE DE MARIUS NOËL EN PROVENCE 2024

Les amuses bouche aux parfums de bois  
*En tradition du Cacho Fio*

Le traditionnel Aigo Boulido  
*Légèrement adouci et allégé*

Les escargots au vert  
*En tartelette gourmande*

Le filet de poisson de nos rivières  
*Comme une matelotte au vin rouge*

La pomme de terre en cappuccino  
*Mouillette croustillante*

Le vert de blette comme une trouchia  
*Les côtes en gratin moderne*

La morue à la Raito  
*Édition 2023*

Les 13 desserts de Noël

90 euros par personne\*  
*\*hors boisson*



LE RESTAURANT DU MAS DE LA FOUQUE