

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 Camargue*

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'Aigues-Mortes ;
- huile d'olive AOP du Moulin Castelas de la vallée des Baux de Provence ;
- vinaigres de la Vinaigrerie des Remparts d'Aigues-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'Aigues-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 la maison Cotte et le chocolat de la manufacture Ome 27
En tartelette fumée aux écorces de cacao, chutney de mucilage
et chocolat Tien Giang, caramel au mucilage, chou chou de fève crue

Le chou-fleur au vieux Laguiole cuit en Brioche 22
Sauce au Vinum Preceptoris, crème de chou-fleur rôti,
glace au vieux Laguiole

Aux saveurs d'une pissaladière 26
Anchois frais marinés et croustillants, bouillon corsé d'oignons,
croustons de Focaccia, glace à l'oignon, gel thym

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 mullet noir de Haute mer juste nacré 45
Travail sur les courges de saison, oranges, châtaignes
et sauce Maltaise

Le riz de Camarque IGP servi croustillant 33
Œuf Onsen, foin, vieux Comté, textures de champignons, cèpes frits

Le canard des Rizières aux parfums de feuilles de figuier 44
Filet cuit en feuilles de figuier, parmentier des cuisses au panais,
toast de farce à gratin, panais rôti, jus de canard.

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 "Forêt de Semuliki", pure origine Ouganda, 68% 18
De la manufacture Ome en tartelette tiède,
sorbet de mucilage aux éclats de fèves

Le chariot de fromages du Mas 17