

La Table de Marius

CARTE BISTRONOMIQUE

ENTRÉES

Le velouté de choux fleur aux agrumes  

La rouille graulenne de poulpe et pommes de terre d'Aigues Mortes   

Le Vitello Tonnato, longe de veau rôtie, sauce crémeuse au thon     

Les bons œufs-mayonnaise traditionnels  

PLATS

La Gardianne de taureau, riz de Camargue 

La Rouille sétoise de seiches   

La Saucisse de taureau, purée de pommes de terre & jus de viande 

Le Fish and Chips de cabillaud, frites fraîches, mushy peas   

Curry de légumes de saison, saveurs d'orient, coco & coriandre      

DESSERTS

Crème brûlée traditionnelle à la vanille bourbon de Madagascar  

Le fondant au chocolat 63% pure origine Pérou servi chaud    

Glaces et sorbets maisons (Fraise, vanille, chocolat, citron, fougasse)   

Profiteroles, glace vanille pur cru maison & sauce chocolat chaud    

○ Plat seul : 28 €

○ Entrée Plat ou Plat Dessert : 39 €

○ Entrée, Plat, Dessert : 48 €



MAS DE LA FOUQUE

HÔTEL, SPA & RESTAURANT



Lait



Céleri



Mollusques



Arachides



Œuf



Moutarde



Soja



Poisson



Crustacés



Gluten



Sésame



Sulfites



Fruits à coque



Lupin