



Le Marius

Hôtel*** - Restaurant

A la Carte,

(Boissons non comprises)

Entrées :



Assiette de crudités

Velouté de potimarron et sa crème fouettée

Terrine maison et ses condiments

Salade et son gratiné de pomme de terre et choucroute

Carpaccio de thon mariné et son sorbet basilic

Poêlée de champignons frais

Ouf poché sur son lit de potimarron

Croustillant de pied de porc désossé et son sorbet betterave

Foie gras de canard maison et son chutney d'oignons

Poissons :



Filet de truite saumonée sauce Hollandaise

Corolle de requin safranée

Dos de cabillaud au beurre de framboise

Paré de saumon sur pâtes fraîches à l'encre de seiche, sauce dieppoise

Gambas aux agrumes



Le Marius

Hôtel*** - Restaurant

Trou champenois :

Sorbet citron vert

Granité aux Coteaux Champenois

Marc de champagne

Viandes :



Noix de joue de porc au cidre

Croustillant d'andouillette au chaource

Filet mignon de sanglier, sauce aux marrons et purée de polimarron

Gigot d'agneau sauce miel et thym

Fondant de veau au Coteau Champenois, cuisson 24h

Rognon de veau à la graine de moutarde

Entrecôte et son beurre Maître d'hôtel

Médailillon de ris de veau sauce au porto

Tous nos poissons et nos viandes sont déjà accompagnés de légumes.

Légumes :

Assiette de frites

Salade verte

Assiette végétarienne

Fromages :

Faisselle (sucrée, ail et fines herbes ou coulis)

Meschun et ses trois fromages régionaux

Plateau de fromages



Le Marius

Hôtel*** - Restaurant

Desserts :  sauf glaces et sorbets faits par un maître glacier

Glace Marius

(Praliné, pain d'épices, caramel à la fleur de sel, chantilly)

Crème brûlée à la vanille

Tiramisu au café

Palette de sorbets

(Chocolat noir grand cru Darlhona Araguani – mangue – lait de coco)

Tarte Tatin avec sa glace vanille

Colonel (sorbet citron vert et vodka)

Poire Belle-Hélène sphérique

Figues fraîches sur son lit de pain d'épices et sa glace caramel fleur de sel

Millefeuille chocolat et fruits rouges

Café gourmand

Thé ou décaféiné gourmand

(Café, thé ou décaféiné accompagné de trois mini desserts)