



Le Marius

Hôtel*** - Restaurant

A la Carte,

(Boissons non comprises)

Entrées :



Petite assiette de crudités du jour	8.00€
Grande assiette de crudités du jour	12.00€
Velouté de potimarron	8.00€
Terrine maison et ses condiments	12.00€
Salade et son gratiné de chaurce	12.00€
Carpaccio de thon mariné	14.00€
Aquarium de truite saumonée et avocat	14.00€
Ouf poché sur lit de potimarron	14.00€
Croustillant de pied de porc désossé à la vinaigrette	16.00€
Foie gras de canard maison et son chutney d'oignons	19.00€

Poissons :



Filet de truite saumonée sauce Hollandaise	14.00€
Corolle de requin safranée	16.00€
Dos de cabillaud au beurre de framboise	18.00€
Paré de saumon sauce dieppoise	18.00€
Gambas au lait de coco	23.00€



Le Marius

Hôtel*** - Restaurant

Trou champenois :

Sorbet citron vert	5.00€
Granité au coteau champenois	5.50€
Marc de champagne	6.00€

Viandes :



Parmentier de noix de joue de porc au cidre	14.00€
Croustillant d'andouillette au chaource	14.00€
Filet mignon de porc au basilic	16.00€
Gigot d'agneau en croûte d'herbes	18.00€
Rognon de veau à la graine de moutarde	18.00€
Entrecôte et son beurre Maître d'hôtel	22.00€
Médaille de ris de veau sauce au porto	25.00€

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

Légumes :

Assiette de frites	4.00€
Salade verte	4.00€
Assiette végétarienne	8.00€

Fromages :

Faisselle (sucrée, ail et fines herbes ou coulis)	5.00€
Mesclun et ses trois fromages régionaux	6.00€
Plateau de fromages	9.00€



Le Marius

Hôtel*** - Restaurant

« Fait Maison »

Desserts :  sauf glaces & sorbets

Glace Marius (praliné, pain d'épices, caramel à la fleur de sel, chantilly)	8.00€
Crème brûlée à la vanille	8.00€
Tiramisu au café	8.00€
Palette de sorbets (fraise/rhubarbe - mangue - fruits rouges)	8.00€
Tarte Tatin revisitée avec sa glace vanille	10.00€
Dame blanche « sphérique »	12.00€
Poire pochée au cassis, jus aux fruits rouges	12.00€
Millefeuille chocolat et fruits rouges	12.00€
Café gourmand	8.00€
Thé ou décaféiné gourmand	10.00€