



*Le Marius*

Hôtel\*\*\* - Restaurant

## *A la Carte,*

*(Boissons non comprises)*

### *Entrées :*



*Gaspacho de tomates et sa mousse mozzarella*

*Assiette de crudités*

*Terrine maison et ses condiments*

*Salade et son gratiné de pomme de terre et choucroute*

*Carpaccio de thon mariné et son sorbet basilic*

*Aquarium de truite saumonée et avocat*

*Jambon « Serrano » sur lits de chèvre frais et melon*

*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 sauce dieppoise*

*Gambas au lait de coco*





*Le Marius*

Hôtel\*\*\* - Restaurant

### *Trou champenois :*

Sorbet citron vert

Granité aux Coteaux Champenois

Marc de champagne

### *Viandes :*



Noix de joue de porc au cidre

Tarte fine à l'andouillette au chaource

Filet mignon de porc au basilic

Gigot d'agneau sauce miel et thym

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 & sorbets

Glace Marius

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

Crème brûlée à la vanille

Tiramisu au café

Palette de sorbets (fraise/rhubarbe – mangue – fruits rouges)

Tarte Tatin revisitée avec sa glace vanille

Colonel

Dame blanche meringuée

Sablé aux fraises et sa mousse citronnée

Millefeuille chocolat et fruits rouges

Café gourmand

Thé ou décaféiné gourmand

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