

La Carte de Noël

BISTROT DE MARIUS

ENTRÉES

Velouté de châtaignes, truffe et foie gras poêlé 26

Carpaccio de bar au caviar 30

Ravioles de tourteau, consommé parfumé 26

Foie gras de canard mi-cuit aux algues 29

Belle Assiette d'huîtres

(3 Fines de Claire N°3, 3 Creuses de Bretagne, 3 Papillons) 28

PLATS

Linguine maison, langoustines et truffe 36

Suprême de volaille jaune aux écrevisses 38

Saint-Jacques à la Normande 36

Bar sauvage rôti, trompettes et céleri fondant 40

Barbue de petit bateau, cresson et caviar 42

DESSERTS ET FROMAGE

Brie de Meaux truffé 18

Mont-Blanc 18

Agrumes crus et confits, sorbet citron 18

Palet chocolat grand cru, praliné noisette 18

Vacherin contemporain, mangue passion 18



Le carte de Saint-Sylvestre

BISTROT DE MARIUS

ENTRÉES

Velouté de châtaignes, truffe et foie gras poêlé 32

Carpaccio de bar au caviar 36

Ravioles de tourteau, consommé parfumé 32

Foie gras de canard mi-cuit aux algues 35

Belle Assiette d'huîtres

(3 Fines de claire N3, 3 Creuses de Bretagne, 3 papillons) 34

PLATS

Linguine maison, langoustines et truffe 42

Suprême de volaille jaune aux écrevisses 44

Saint-Jacques à la Normande 42

Bar sauvage rôti, trompettes et céleri fondant 46

Barbue de petit bateau, cresson et caviar 48

DESSERTS

Brie de Meaux truffé 22

Mont-Blanc 22

Agrumes crus et confits, sorbet citron 22

Palet chocolat grand cru, praliné noisette 22

Vacherin contemporain, mangue passion 22

