



Entrées

-  Endive farcie au beurre de clémentine Corse. 15.00€
-  Oignon rouge, royale de lard et truffe d'Aups. 15.00€
- Poisson d'eau douce de Région en gelée de safran du Haut-Var 15.00€

Plats

-  Veau fermier de Provence et son farcie-braisée de scarole aux câpre, anchois et olive. 27.00€
-  Pêche de Méditerranée, déclinaison de topinambour, clémentine et sabayon d'oursin. 27.00€
-  Chou-fleur au parfum de la ferme de la pastourelle. 22.00€

Desserts

- Plus pomme que tarte... 12.00€
- Le chocolat de Grasse et tuber melanosporum de Aups 12.00€
-  Agrumes de Menton et végétaux de Provence 12.00€

Menu

Hors boissons

Menu Gourmet

- Entrée + plat37€
- Plat + dessert.....34€
- Entrée + plat + dessert.....46€

Menu Végétarien

- Entrée + plat34€
- Plat + dessert.....31€
- entrée + plat + dessert.....43€

cuisine faite-maison et de saison à partir de produits locaux de qualité.

Le pain est pétri par nos soins avec une farine locale

Version gastronome en culotte courte

En portion adaptée

sur un plat de la carte + 1 boule de glace (jusqu'à 12 ans)

2 boules de glaces "Maison" 6.00€
au gré des saisons

Assiette de fromages de ma Région 10.00€

restaurant

Mariu's

SAINT-RAPHAËL

C A R T E D E S A L L E R G E N E S

Entrées

Endive farcie au beurre de clémentine Corse.



Oignon rouge, royale de lard et truffe d'Aups.



Poisson d'eau douce de Région en gelée de safran du Haut-Var



Plats

Veau fermier de Provence et son farcie-braisée de scarole aux câpre, anchois et olive.



Pêche de Méditerranée



Chou-fleur au parfum de la ferme de la pastourelle.



Desserts

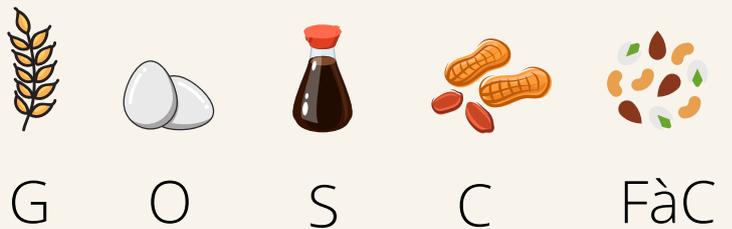
Plus pomme que tarte...



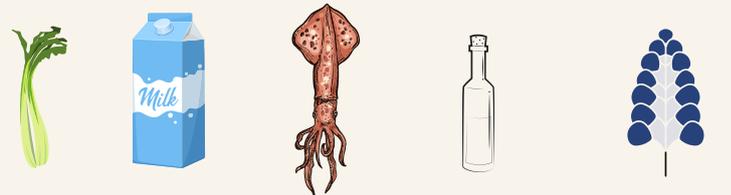
Le chocolat de Grasse et tuber melanosporum de Aups



Agrumes de Menton et végétaux de Provence



G O S C FàC



Cé L M Sul Lup



M S C P

* peut contenir des fonds de sauce non maison