

Entrées

 **Légumes grillés et panna cotta de chèvre de Taradeau.** 12.00€

 **Tartare de tomate, jambon cru d'Agneau de Provence "Fait-Maison", melon et sa gelée de vin cuit de taradeau.** 12.00€

Salade flamboyante de magret de canard de la ferme Allexandre 12.00€

Plats

 **Quasi de Veau "Né sous la mère", crumble noisette - citron de Menton confit, haricots verts de saison (supplément 3€ sur formule)** 24.00€

 **Festivale de légumes de saison en plusieurs texture** 22.00€

Camembert rôti de chèvre de Taradeau dans son nid croustillant, velouté d'artichauts et pétales de truffe d'été d'Aups (supplément 4€ sur formule) 25.00€

Desserts

Cacao sous toutes les coutures 9.00€

 **Entremet amande et cerise** 9.00€

Abricot et basilic, rencontre autour d'un palet 9.00€

Formules

Hors

boissons / supplément plat/ pêche locale

Entrée + Plat 32.00€

Plat + Dessert à 9€ 29.00€

Entrée + Plat + Dessert 40.00€

Version gastronome en culotte courte

50% de remise sur le plat de la carte
+ 1 boule de glace offerte
(jusqu'à 12 ans, hors pêche locale)

English version

www.restaurant-marius.net

Accord Mets & vins

2 boules de glaces "Maison" 4.50€

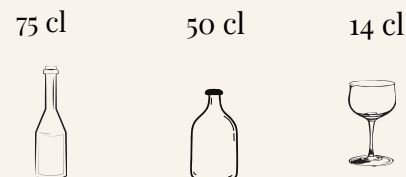
Assiette de fromages de Région 6.00€

Affogato (double espresso et sa boule de glace vanille) 6.00€

Accords Mets & Vins

Prix nets, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé.
A consommer avec modération

Entrées



Légumes grillés accord avec

<i>LE BLANC "Terre promise" pour son final ciselé</i>	33.00€		7.00€	●
<i>LA BIÈRE BLANCHE B06 pour sa fraîcheur 33cl</i>			9.00€	

Tartare avec

<i>LE VIN CUIT de Taradeau 7cl pour son gourmand</i>			5.00€	
<i>LE ROSE CANTE GAU pour son caractère</i>	31.00€		6.50€	●

Magret de canard avec

<i>LE ROUGE INDIGÈNE pour ses tanins soyeux</i>	35.00€		7.00€	●
---	--------	-------	-------	---

Plats

Quasi de Veau "Né sous la mère" avec

<i>LE ROUGE INDIGÈNE pour ses tonalités torréfiées</i>	35.00€		7.00€	●
<i>LE ROSE CANTE GAU pour son caractère boisé</i>	31.00€		6.50€	●

Festivale de légumes avec

<i>LE BLC GRANDE RESERVE pour son final brioché</i>	33.00€	25.00€	7.00€	●
<i>LE RGE GRANDE RESERVE pour ses notes de f.rouge</i>	35.00€	27.00€	7.50€	●

Camembert rôti avec

<i>LE BLANC QUINTESSANCE pour son final persistant</i>	54.50€		11.00€	●
--	--------	-------	--------	---

Desserts



<i>Cacao sous toutes les coutures avec</i>	<i>un whisky P&M "Corse"</i>	9.00€
--	----------------------------------	-------

<i>Entremet amande et cerise avec</i>	<i>mixologie "Aviation"</i>	9.00€
---------------------------------------	-----------------------------	-------

<i>Abricot et basilic, rencontre autour d'un palet avec</i>	<i>Vervein'cello version tonic</i>	7.00€
---	------------------------------------	-------

restaurant
Mariu's
SAINT-RAPHAËL

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

Entrées

Légumes grillés



Tartare



Magret de canard



Plats

Quasi de veau



Festival de légumes



Camembert rôti

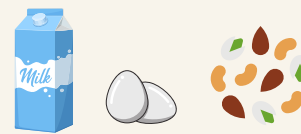


Desserts

Cacao sous toutes ses
coutures



Entremet amande et cerise



Abricot et basilic



G



O



S



C



FàC



Cé



L



M



Sul



Lup



M



S



C



P

Nos partenaires du mois

Tous unis vers la qualité



La ferme Allexandre



***Truffe d'été
" au lointain "***



***Marché république /
Saint-Raphaël***



Fromagerie Bertin



***Le chocolat de la
maison Duplantier
à Grasse***



***Extrait naturel
culinaire***



Vin cuit de provence