

Mars 2025



MARIUS
À la belle étoile

CHAQUE VENDREDI SOIR POUR LE DÎNER

Menu en 5 temps : 65€ / Pers
Accord mets & vins : 35€ / Pers

Menu

LES COURGES

Velouté de butternut, espuma de potimaron, mozzarella et mascarpone.



LA SAINT JACQUES

Travaillée façon Meurette au vin rouge du pays de Retz,
lard fumé, oignons et champignons de Paris,
jeunes pousses de petits pois.



LE RIS DE VEAU

Escalope de coeur ris de veau travaillée façon Tempura,
Sauce Albufera au foie gras et jus de veau flambés au Cognac,
escalope de foie gras poêlée.



LE BAR

Pavé de bar sauvage rôti et son risotto au safran,
sauce Marinière safranée.



SECRET CHOCOLAT

Entremet croustillant au chocolat-nougat, mousse au chocolat,
bâtonnet pistache-chocolat, crème glacée au sésame noir.