

W O N D E R F U L L C H R I S T M A S

Menu de Fêtes !

L I G H T S



H A P P I N E S S



C E L E B R A T E



Bistrot de Marius 

Entrées

<i>Ravioles de Langoustine</i>	29€
<i>Foie gras au naturel & Chutney de mangue</i>	32€
<i>Belle assiette d'huîtres (3 Fines de claires n°3 / 3 Belons n°2 / 3 Isigny n°2)</i>	39€

Plats

<i>Saint Jacques Rôties dans sa coquille au beurre demi-sel truffé</i>	45€
<i>Suprême de volaille aux morilles & Pomme de terre Vitelotte</i>	42€
<i>Linguine aux fruits de mer</i>	39€

Desserts

<i>Cheesecake aux fruits rouges</i>	15€
<i>Millefeuille fève de tonka & Caramel au beurre Salé</i>	17€

HAPPY NEW YEAR 2019

Menu de Fêtes !

LIGHTS



HAPPINESS



CELEBRATE



Bistrot de Marius 

Entrées

<i>Carpaccio de St Jacques, crème fouettée au caviar de Sologne</i>	31€
<i>Ravioles de Langoustine</i>	29€
<i>Foie gras au naturel & Chutney de mangue</i>	32€
<i>Salade tiède de langoustine & Artichauts poivrade</i>	32€
<i>Saumon fumé Bio d'Irlande</i>	37€
<i>Belle assiette d'huîtres (3 Fines de claires n°3 / 3 Belons n°2 / 3 Isigny n°2)</i>	39€

Plats

<i>Bar de ligne plancha & Petits légumes d'hiver</i>	42€
<i>Saint Jacques Rôties dans sa coquille au beurre demi-sel truffé</i>	45€
<i>Suprême de volaille aux morilles & Pomme de terre Vitelotte</i>	42€
<i>Linguine aux fruits de mer</i>	39€

Desserts

<i>Macaron Vanille</i>	16€
<i>Fondant au chocolat de Madagascar</i>	17€
<i>Cheesecake aux fruits rouges</i>	15€
<i>Millefeuille fève de tonka & Caramel au beurre Salé</i>	17€