



Hors d'œuvres

Poireaux, sauce ravigote
16

Chou-fleur rôti entier,
garniture d'une grenobloise
19

Loup à cru
mariné aux agrumes
20

Artichauts violets
à la barigoule
24

Poêlée de cèpes
et fin velouté
28

Pot au feu
de foie gras frais
29

À partager pour 2

Aïoli
comme on l'aime en Provence
72

Épaule d'agneau Axuria
confite au thym et à l'ail
86

Retour de pêche de
Méditerranée rôtie, sauce vierge
(prix à l'ardoise)



Plats

**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS
DE CÉRÉALES, LÉGUMES & HERBES**

Linguine aux palourdes
33

Espadon de la pêche
d'Olivier Bardoux mi-cuit
39

Filet de loup de Méditerranée
en bourride
43

Turbotin au four, beurre blanc
69

Côte de cochon fermier
en cocotte
35

Volaille jaune fermière
légèrement fumée à la sauge
36

Daube de joue de boeuf
à la provençale
39

Ris de veau au jus
44

Desserts

Citron jaune givré au basilic
12

Poire pochée en sangria
12

Riz nano bio du Piémont
au lait & vanille de Tahiti
13

Mousse au chocolat
14

Tarte aux figues violettes
14

Cookie praliné minute (2PERS)
20



Cocktails

CREATION

Le Marius

17

Prosecco, limoncello,
sirop de lavande, eau gazeuse

Le Rosemary gin Sour

18

Gin, fraise, framboise, St-Germain,
jus de citron vert, sucre, blanc oeuf,
romarin

Orangerie

19

Scotch Whisky, Cointreau,
liqueur de miel, jus d'orange,
citron vert, Ginger beer

Tonic provençal

18

Vodka, tonic, pamplemousse,
thym frais

Pisco Eder Sour

18

Pisco, St-Germain, jus de citron vert



RESTAURANT & BAR

Marius

Sébastien Sanjou
MONACO

FRANÇAIS