

MENU

Vitello tomato revisité

St Jacques au vignes de St Barth sauce nantua

Oeuf poché crémeux shitaké dans son nid

Carpaccio de thon local marinade shiso

Gyoza langouste foie gras bisque crémée

Salade Marius

Poitrine de cochon confite 72h au tonka

Blanquette de langouste à l'anis

Ribs de boeuf confit

Mahi-Mahi siphon aioli miso

Pousses aux vignes de St Barth siphon pdt yuzu

Filet de boeuf au poivre

Compoté de pommes roties au caramel miso

Fenouil confit « l'Anisé »

Sorbet chocolat poivre de timut meringue Italienne



MARIUS

ST BARTH

LE BAR

Croquettes d'agneau confit siphon gribiche

Brioche poulpe chorizo crème d'ail

Gaspacho de tomate écume jalapeños

Croque mr ou madame

Broche de jambon cru

Asperge vinaigrette œuf parfait

Sashimi du poisson du jour jalapeños

Cote d'agneau purée mousseline

Assiette de fromage



MARIUS

ST BARTH