



Les artisans et producteurs avec qui nous travaillons au quotidien :

- Bœuf : La cave du boucher
- Légumes : Les îles Feray
- Truite : Pisciculture Font Rome ou Murgat
- Le pain au levain : La mie si dorée
- Volaille : Miéral
- Omble Chevalier : Pisciculture Murgat
- Fromage de chèvre et faisselle : Alexandre Marnoud
- Chocolat : Valrhona
- Herbe : Fleur délices
- Toutes nos viandes sont d'Origines : France et U.E

« Sincérité et authenticité, ce sont les mots qui reflètent le mieux ce que j'essaie de transmettre dans l'assiette. Le produit et la saison guident chaque plat, avec un objectif : accorder ma cuisine avec les vins de la région et faire une véritable cuisine de vin. »

Alexandre Decruz

Allergènes : 1. Céréales –Cereals, 2 Œuf –Egg, 3 Lait –Milk, 4 Arachides –Peanuts , 5 Fruits à coque – Nuts, 6 Soja –Soy, 7 Sésame –Sesame, 8 Lupin –Lupin, 9 Sulfites–Sulphites, 10 Moutarde –Mustard, 11 Céleri –Celery, 12, Mollusque –Molusc 13, Crustacé –Shellfish, 14 Poisson -Fish.

Prix nets service inclus

Entrées

Pâté en croûte, signature du Marius Bistro 17€

Cochon d'Auvergne, ris de veau, foie gras et champignon

1.3.2.4.10

Cochon confit croustillant 15€

Champignon, jus à l'estragon

1.2.3.9

Tartare de bœuf « Aubrac » au couteau 17€

Au naturel, Huile d'olive Cornicabra, pousses de salade et chèvre affiné

3.10.11

Poireaux confit  12€

Laquée au jus végétal, chèvre frais

3.6.8.9.11

Prix nets service inclus

Plats

La Truite de l'Ardèche, 22€
Légumes de saison et sauce Nantua « infusée aux têtes de homard »
1.3.9.14.10

Omble chevalier 28€
Légèrement fumé, confit, jus d'arête et oseille
9.3

Saucisse "Chapoutisée" au Marc Côtes-du-Rhône 23€
Purée de pommes de terre, jus de cochon réduit
1.3.9

Filet de bœuf « Aubrac » rôti 38€
Sauce au poivre Voatsiperifery et poivre vert du Laos, frites maison
3.9

Côte de Cochon Bougnat 30€
Affinée 30 à 50 jours
3.9.111

Prix nets service inclus

Plat de partage *

½ Volaille de bresse de la Maison Miéral

Rôtie, jus de cuisson au verjus Chapoutier (pour 2 pers.)

3.9.11

54€

Bœuf affinée 30 à 50 jours ou maturé

Race selon arrivage

Vrai jus de viande

Vente au kilo minimum 2 personnes

3.9.11

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison et de purée de
pomme de terre « maison »

Prix nets service inclus

Fromages

La Faisselle de chèvre 6€
3

Assiette de fromages de notre région 12€
3

Desserts

Chocolat noir 70% Guanaja Valrhona 11€
Mousse onctueuse, noisette du Piémont, miel d'acacia
3.4.5.6.7

Figue rôtie 11€
Au miel, thym et porto, crémeux mascarpone, sablé croustillant
1.2.3.4.5.9.

Crème brûlée parfumée 11€
À la Discretia liqueur Maison Chapoutier
2.3.9

« Merci d'indiquer votre choix de dessert lors de la commande afin de sublimer le rythme du repas. »

Prix nets service inclus

Menu Petite-Ruche

38€(hors boisson)

Amuse-bouche

Tartare de bœuf au naturel,
Huile d'olive Cornicabra, jeunes pousses de salade

Ou

Cochon confit croustillant,
Cœur de salade jus à l'estragon

La Truite de l'Ardèche, légumes de saison et sauce Nantua « infusée
aux têtes de homard »

Ou

Saucisse "Chapoutisée" au Marc des Côtes-du-Rhône,
Purée de pommes de terre, jus de cochon réduit

Chocolat noir 70% Guanaja Valrhona
Mousse onctueuse, noisette du Piémont, miel d'acacia

Ou

Crème brûlée parfumée à la Discretia liqueur Maison Chapoutier

Prix nets service inclus

Menu Signature

57€(hors boisson)

Amuse-bouche

Pâté en croûte, signature du Marius Bistro,
Cochon d'Auvergne, ris de veau, foie gras et champignon

Omble chevalier
Légèrement fumé, confit
Jus d'arête et oseille

Côte de Cochon Bougnat, Jus au cidre, légumes de saison et purée
de pomme de terre « maison »

Assiette de fromages de nos régions

Crème brûlée parfumée à la Discretia liqueur Maison Chapoutier

Prix nets service inclus