

STARTERS

ROCKFISH SOUP croutons and rouille	12
ROSACE DE TOMATES DE LA MAISON RICAUD huile de basilic et olives noires	10
GASPACHO GLACÉ, MARINADE DE CREVETTES À LA CORIANDRE	12
BAVAROIS D'AVOCATS À L'HUILE D'OLIVE ET CORIANDRE, brown crab meat with lime	12
PIKE QUENELLE, shellfish sauce	14
SEMI-COOKED FOIE GRAS prune and pistachio chutney	15
GRAVLAX-STYLE HOME-MARINATED ORGANIC IRISH SALMON wasabi cream, warm blinis	15
SEA BASS CARPACCIO WITH AVRUGA ROE	18
SALADE DE HOMARD BRETON ET MELON vinaigrette aigre douce	27

SEAFOOD

MARENNES OLÉRON OYSTERS FROM ALAIN FONTENEAU

WHELKS (300G)	9
6 FINES DE CLAIRE N°3	16.5
6 SPÉCIALES N°3 "LA RÉSERVE"	22
6 SPÉCIALES N°2 "LA RÉSERVE"	27
ORGANIC PINK SHRIMPS FROM MADAGASCAR (8 PIECES)	15.8

SAMPLING

"DARU" 4 Spéciale Réserve n°2, 4 Spéciales Réserve n°3, 4 Fines de Claire n°3, 300g de Bulots, 1/2 tourteau, Crevettes bio de Madagascar	59
"SAINT-HONORÉ" 4 Spéciales Réserve n°2, 4 Spéciales n°3, 4 Fines de Claire n°3, 300g de Bulots, Crevettes bio de Madagascar 1/2 tourteau 1/2 homard	80

All our herbs and lettuces come from Beausse Gardener in Île-de-France.
We would like to inform our kind customers that we don't accept checks.

FISH

WHOLE WILD FISH

GRILLED OR SALT-CRUSTED GUILVINEC SEA BASS (1~1,2KG) for 2 potato mousseline and green vegetables, white butter sauce	99
WHOLE JOHN DORY FROM LOCTUDY FOR 2 LIGHTLY-ROASTED potato mousseline, and green vegetables, white butter sauce	95
WILD FISH AND SHELLFISH	
SKIN-SEARED THICK COD FILLET pommes Boulangères, jus tranché	25
YELLOW POLLACK BRANDADE, iced tomato and basil soup	25
SAUTÉED LINGUINE WITH MEDITERRANEAN SEA URCHIN CORALS tomato confit	28
FRICASSÉE DE CALAMARS À LA PROVENÇALE, riz vénéré au parmesan	32
WHOLE-GRILLED OR COGNAC-FLAMED BRITTANY LOBSTER potato mousseline with semi-salted butter or green vegetables	59

MEAT

SUPRÊME DE CANETTE RÔTI AU MIEL DE FONTAINEBLEAU, spice-roasted pears, tasty cooking juices	25
PAN-SEARED BEEF FILLET, mousseline de pommes de terre, jus gourmand à la moutarde "Pommery"	38

Viande bovine origine Hollande

CHEESE

CANTAL ENTRE DEUX, CHÈVRE BIO DE MONSIEUR FABRE, chutney maison de figues, ananas et prune	12
--	----

DESSERTS

COFFEE WITH GOURMET DESSERTS soupe de fraise à la menthe, mousse au chocolat et chou vanille	11
GRAND CRU DARK CHOCOLATE MOUSSE, LEMON AND GINGER, sesame crisp	12
CITRUS FLOATING ISLAND, CUSTARD caramelized almonds	12
STRAWBERRY SOUP WITH ORANGE-BLOSSOM, sorbet citron de la maison Pédone	12
PARFAIT CAFÉ , CRÈME AU CAFÉ , tuile au chocolat	12
CERISES POCHÉES, SIROP FAÇON SANGRIA, glace lait d'amande de la maison Pédone	12
ICE CREAMS AND SORBETS FROM PÉDONE'S, MASTER ICE CREAM MAKER Choice of 3 flavours from: chocolate, mango, coffee, raspberry, almond milk, passion fruit, melon, lemon, Bourbon vanilla, strawberry	12
STRAWBERRY TRIFLE coulis de fruits rouges	12
"LA MARÉE" VANILLA CREAM AND CHOCOLATE ÉCLAIR, coulis de fruits rouges	14
GENEROUS NAPOLEON "LA MARÉE"	15

to order at the beginning of your meal or 10 minute wait



Net prices in euro, taxes and service included.

Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire Festins de Bourgogne

LA MARÉE MENUS

29 €

1 MAIN COURSE + 1 GLASS OF WINE (12CL) + 1 COFFEE

Only available Mondays to Fridays at lunchtime

31€

1 STARTER + 1 MAIN COURSE OR 1 MAIN COURSE + 1 DESSERT

37€

1 STARTER + 1 MAIN COURSE + 1 DESSERT

STARTERS

GASPACHO GLACÉ, MARINADE DE CREVETTES À LA CORIANDRE

BAVAROIS D'AVOCATS À L'HUILE D'OLIVE ET CORIANDRE,
brown crab meat with lime

ROSACE DE TOMATES DE LA MAISON RICAUD
huile de basilic et olives noires

ROCKFISH SOUP
croutons and rouille

TODAY'S STARTER

MAIN COURSES

LINGUINI CRÉMEUX AU SAUMON BIO IRLANDAIS ET MIMOLETTE
roquette et fèves

SKIN-SEARED THICK COD FILLET
pommes Boulangères, jus tranché

YELLOW POLLACK BRANDADE,
iced tomato and basil soup

PIKE QUENELLES, SHELLFISH SAUCE
Pilaf-style wild rice

SUPRÊME DE CANETTE RÔTI AU MIEL DE FONTAINEBLEAU,
spice-roasted pears, tasty cooking juices

TODAY'S SPECIAL

DESSERTS

CANTAL ENTRE DEUX, CHÈVRE DE MONSIEUR FABRE,
chutney maison de figues, ananas et prune

CITRUS FLOATING ISLAND, CUSTARD
caramelized almonds

GRAND CRU DARK CHOCOLATE MOUSSE, LEMON AND GINGER,
sesame crisp

DESSERT DU JOUR

NAGE DE PÊCHES, SORBET CERISE DE LA MAISON PÉDONE



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Net prices in euro, taxes and service included.
We would like to inform our kind customers that we don't accept checks.



1, rue Daru / 75008 Paris
Réservations : 01 43 80 20 00
contact@lamaree.fr / www.lamaree.fr



Infos Allergènes

Allergens: please check the information list available from reception desk.