

À la Carte

Entrée(s) du jour

Plat(s) du jour

Tronçon de turbot sauvage de Loctudy grillé ou vapeur,
fricassé de girolles et shiitake

Dessert(s) du jour

Soufflé aux cerises du Coteaux du Quercy, Kirsh
à commander en début de repas ou 15 minutes d'attente

Au Menu

Entrée(s) du jour

Haddock du moulin du Couvent, pulpe d'avocats



Plat(s) du jour

Bourride provençale
(rascasse, merlu et moules)



Dessert(s) du jour

Soupe de fraises de Provence à la fleur d'oranger
glace yaourt de la Maison Pédone



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Notre Sélection de Vins

Vins Blancs

Auxey-Duresses, Les Hautées

Domaine Lafouge

Puligny-Montrachet 1er cru Les Folatières

Henri Boillot

Pernand Vergelesses 1er cru 2014

"Le Clos du Village", Domaine Rapet

Saint-Aubin 1er cru "Les Frionnes"

François d'Allaines 2013

Chassagne-Montrachet 1er cru "La Boudriotte"

Fontaine Gagnard 2012

Sancerre "Edmond"

Alphonse Mellot, 2012

Puligny-Montrachet 1er cru "Les Combettes"

Etienne Sauzet 2013

Vins Rouges

Aloxe-Corton 1er cru "Les Valozières"

Michel Mallard

Sancerre "En Grands Champs"

Alphonse Mellot 2011

Château La Lagune

Grand Cru Classé

Château La Lagune, Haut-Médoc AOC

Grand Cru Classé 2012

Chambolle-Musigny «Les Amoureuses»

1er cru, Patrick Landanger 2014

Champagnes aoc

Ruinart brut

Laurent-Perrier, Grand Siècle, Grande cuvée



**Les suggestions du
Dimanche 25 Juin 2017**

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