

Entrée(s) du jour

Plat(s) du jour
Queue de lotte rôtie au four,
pulpe de butternut, crème de morilles

Dessert(s) du jour

Entrée(s) du jour

Tartare de saumon bio Irlandais,
citron vert et gingembre



Plat(s) du jour

Bouillabaisse "La Marée"
rouille et croûtons



Dessert(s) du jour

Poires caramélisées, crumble aux amandes,
crème de chocolat, glace à la fève Tonka



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

Notre Sélection de Vins

Vins Blancs

Auxey-Duresses, "Clos du Moulin aux Moines", Monopole,

Puligny-Montrachet 1er cru Les Folatières

Henri Boillot

Pernand Vergelesses 1er cru 2015

"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

Ladoix 1er cru "Les Joyeuses"

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

Champagnes aoc

Ruinart brut

Laurent-Perrier, Grand Siècle, Grande cuvée



**Les suggestions du
Jeudi 8 Mars 2018**

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