

À la Carte

Entrée(s) du jour

Plat(s) du jour

Dessert(s) du jour

Soufflé praliné et noisettes grillées
à commander en début de repas ou 15 minutes d'attente

Au Menu

Entrée(s) du jour

Haddock du moulin du Couvent,
rémoulade de céleri et pomme Granny Smith



Plat(s) du jour

Filet de plie cuit sur la plancha,
risotto aux trompettes de la mort et shiitake, sauce forestière



Dessert(s) du jour



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

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

Champagnes aoc

Ruinart brut

Laurent-Perrier, Grand Siècle, Grande cuvée



**Les suggestions du
Dimanche 19 Novembre 2017**

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