

## À la Carte

### Entrée(s) du jour

### Plat(s) du jour

Tronçon de turbot sauvage de Loctudy grillé ou vapeur,  
girolles sautées, sauce au Gewurztraminer

### Dessert(s) du jour

Soufflé aux nectarines, marmelade d'abricots  
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  
crème de raifort



### Plat(s) du jour



### 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

### Champagnes aoc

Ruinart brut

Laurent-Perrier, Grand Siècle, Grande cuvée



**Les suggestions du  
Lundi 24 Juillet 2017**

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