

## À la Carte

### Entrée(s) du jour

Tartare de daurade royale au poivre vert, 15  
gaspacho et espuma au basilic

### Plat(s) du jour

Suprême de Saint-Pierre de Loctudy cuit à la plancha, 45  
tempura de légumes du sud (artichauts, tomates, courgettes), coulis de  
tomates Roma

### Dessert(s) du jour

Pavlova aux fruits rouges de saisons 15  
crème légère à la vanille Bourbon

## Vins au Verre

■ Sancerre, Vallée de la Loire	12cl
Pierre Prieur & Fils 2016	8
■ Chablis, Vieilles Vignes en Magnum, Bourgogne	9.5
Dom. Ste Claire, J-M Brocard 2012	
■ Meursault, Vieilles Vignes, Bourgogne	16
Buisson Battault 2015	
■ Sancerre, Vallée de La Loire	8
Pierre Prieur & Fils 2015	
■ Chateau Fonrazade, Saint-Emilion Grand Cru	9
Guy Ballote 2007	

## Au Menu

### Entrée(s) du jour

Couteaux cuits sous le grill, 12  
sauce gribiche

### Plat(s) du jour

Bouillabaisse "La Marée" 25  
rouille et croûtons

### Dessert(s) du jour

Forêt noire revisitée, ganache chocolat noir grand cru 12  
glace cerise amarena du maitre glacier Pédone

### Le Vin du Mois

Rully 1er Cru "La Pucelle" 2015 75cl 55  
Domaine Michel Briday



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

## Notre Sélection de Vins

	37,5cl	75cl
■ Pernand Vergelesses 1er cru 2014 "Le Clos du Village", Domaine Rapet	38	69
■ Saint-Aubin 1er cru "Les Friottes" François d'Allaines 2013		72
■ Puligny-Montrachet Domaine Alain Chavy 2013	38	70
■ Sancerre "Edmond" Alphonse Mellot, 2012		89
■ Meursault 1er cru "Les Charmes Dessus" Domaine Teissier		125
■ Puligny-Montrachet 1er cru "Les Combettes" Etienne Sauzet 2013		186
■ Savigny-lès-Beaune 1er cru "Les Serpentières" Michel Mallard		59
■ Sancerre "En Grands Champs" Alphonse Mellot 2011		92
■ Château Canon 1er Grand Cru Classé 2008		145
■ Chambolle-Musigny «Les Amoureuses» 1er cru, Patrick Landanger 2014		198
<b>Champagnes aoc</b>		
■ Ruinart brut		75
■ Laurent-Perrier, Grand Siècle, Grande cuvée		210



**Les suggestions du  
Lundi 29 Mai 2017**

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