

## Entrées

Soupe de poissons de roche  
croûtons et rouille

Quenelle de brochet « Daru », coulis de crustacés

Feuille à feuille d'aubergines et courgettes,  
mozzarella di bufala, pesto à la génoise

Tataki de thon Albacore au sésame  
huile de sésame et vinaigrette au xérès

Saumon bio Irlandais fumé par nos soins,  
blinis tièdes et crème wasabi

Foie gras de canard mi-cuit au naturel,  
chutney de pommes et raisins secs, pain aux fruits

Chair de tourteau, écrasé d'avocats et mangues  
huile d'olive vierge et jus de citron, râpé de pomme Granny Smith

### Fruits de Mer Huîtres Marennes Oléron

6 Fines de claire N°3

6 spéciales n°5 de chez Gillardeau

6 Spéciales n°2 de chez Gillardeau

Dégustation La Marée

3 Fines de claire N°3, 3 spéciales N°2 et 3 spéciales N°5 de chez Gillardeau,

Crevettes roses bio de Madagascar (8 pièces)

### Sélection La Marée

Le "Daru"

4 Fines de claire N°3, 4 spéciales n°5, 4 spéciales n°2

1/2 tourteau, 8 bulots, 6 crevettes roses de Madagascar, 2 langoustines

Le "Saint-Honoré"

4 Fines de claire N°3, 4 spéciales n°5, 4 spéciales n°2

1/2 tourteau, bulots, crevettes roses de Madagascar,

1/2 Homard Breton, 2 langoustines

## Poissons sauvages entiers

Sole (500-600 grs) de Loctudy cuite meunière ou grillée,  
mousseline de pommes de terre ou légumes verts, beurre blanc

Saint-Pierre de Loctudy entier grillé, pour 2 pers  
beurre blanc, mousseline de pommes de terre au beurre demi sel

Bar (1-1.2kg) de pêche grillé ou en croûte de sel, pour 2 pers  
mousseline de pommes de terre et légumes verts, beurre blanc

## Poissons sauvages et crustacés

Suprême de daurade royale cuit sur la plancha,  
brunoise de courgettes et shiitake, jus au romarin

Suprême de daurade royale rôti au four,  
brunoise de panais, beurre à l'orange

Calamars de Loctudy poêlés au piment d'Espelette,  
tomate et basilic, riz vénéré, jus de carapaces

Homard de Loctudy poêlé, risotto crémeux aux légumes  
fèves, asperges vertes et parmesan

## Viandes

Côte de veau cuite basse température  
patates douces confites, jus au romarin

Filet de boeuf cuit au sautoir, foie gras poêlé,  
mousseline de pommes de terre au beurre demi sel

## Vieux Comté (18 mois) et Beaufort (8 mois), A.O.P.

chutney maison de fruits secs

## Desserts

Café gourmand

Canelé bordelais, Choux Citron meuringue, mousse chocolat noir au gingembre

Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître glacier

3 parfums: chocolat, vanille, café, fraise, pistache, mangue, verveine, citron

Minestrone de fruits frais infusés à la menthe

sorbet de la maison Pédone, maître glacier

Mousse au chocolat noir grand cru, citron et gingembre,  
tuile craquante au sésame

Eclair "la Marée" au citron meringuée  
coulis de fruits rouges

Baba au rhum, ananas à la coriandre  
chantilly maison

Fraises de Provence

sorbet verveine de la Maison Pédone

Généreux Millefeuille "La Marée"

à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente



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

Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire Festins de Bourgogne

## Menus La Marée

**1 Entrée + 1 Plat ou 1 Plat + 1 Dessert**

**1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert**

Samedi midi et dimanche midi et soir, huîtres à discrétion...

### Entrées

Six Huîtres Fines de claire N°3 de Marennes Oléron

Tataki de thon Albacore au sésame  
huile de sésame et vinaigrette au xérès

Soupe de poissons de roche  
croûtons et rouille

Entrée du jour

### Plats

Suprême de daurade royale rôti au four,  
brunoise de panais, beurre à l'orange

Quenelles de brochet « Daru »  
coulis de crustacés, riz basmati

Côte de veau cuite à basse température,  
patates douces confites et jus au romarin

Plat du jour

### Desserts

Minestrone de fruits frais infusés à la menthe  
sorbet de la maison Pédone, maître glacier

Éclair "la Marée" au café, sauce praliné

Île flottante aux agrumes, crème anglaise  
amandes caramélisées

Dessert du jour

 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



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



Infos Allergènes

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.