

Entrées

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

Soupe de poissons de roche
croûtons et rouille

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

Foie gras de canard mi-cuit au naturel,
chutney pommes poires et raisins secs

Poêlée d'encornets de petit bateau au piment d'Espelette
tomates et basilic

Saint-Jacques de Port-en-Bessin servies tièdes
émincé d'avocats, sucrides fraîches et coulis de betteraves

Carpaccio de bar sauvage de Loctudy
aux œufs d'Avruga, tuile au sésame

Poissons

Poissons sauvages entiers

Sole 500~600 gr de Noirmoutier meunière, grillée, plancha
mousseline de pommes de terre ou légumes verts, beurre blanc

Bar 1~1,2 kg de petit bateau de Bretagne 2 pers.
grillé ou en croûte de sel, mousceline de pommes de terre et légumes verts
Poissons sauvages et crustacés

Pavé de lieu de Locudy cuit à la plancha
aubergine rôtie et pesto

Linguini au saumon bio Irlandais à la mimolette
roquettes et fèves

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

Calamars poêlés au piment d'Espelette,
tomate et basilic, riz vénéré, sauce crustacée

Homard canadien grillé entier ou flambé au cognac
mousceline de pommes de terre au beurre demi sel ou légumes verts

Viandes

Émincé de rognons de veau cuit au sautoir
sauce moutarde à l'ancienne, pommes grenailles

Filet de boeuf cuit au sautoir et escalope de foie gras
mousceline de pommes de terre au beurre demi-sel

Desserts

Café gourmand

mi-cuit au chocolat, île flottante et madeleine au citron

Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître glacier

3 parfum au choix:

chocolat, vanille, marron, citron, mangue, poire, café, mandarine, framboise, coco

Généreux Millefeuille "La Marée"

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

Éclair "la Marée" à la crème de yuzu et litchis

Île flottante aux agrumes, crème anglaise
amandes caramélisées

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

Moelleux à la crème de marrons,
glace yaourt de la maison Pédone

Carpaccio d'ananas, suprêmes d'oranges
sorbet coco de la maison Pédone

Fruits de Mer

Huîtres Marennes Oléron "Alain Fonteneau"

6 Fines de claire N°3

6 Spéciales N°3 "la réserve"

6 Spéciales n°2 "la réserve"

6 Pousse en Claire n°2 Label rouge
huître charnue

Dégustation La Marée

4 Fines de Claire N°3, 4 spéciales n°2, 4 spéciales n°3

Bulots (300 grs)

Crevettes roses bio de Madagascar (8 pièces)

1/2 homard canadien, cuit vapeur, servi froid
mayonnaise maison

Dégustation

Le "Daru"

3 Fines de Claire N°3, 3 spéciales n°2, 3 spéciales n°3, 3 Pousse en Claire n°2
bulots, 6 crevettes roses bio de Madagascar

Le "Saint-Honoré"

3 Fines de Claire N°3, 3 spéciales n°2, 3 spéciales n°3, 3 Pousse en Claire n°2
bulots, 6 crevettes roses bio de Madagascar
1/2 Homard canadien

Menus La Marée

1 Entrée + 1 Plat ou 1 Plat + 1 Dessert

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

Entrées

Six Huîtres Fines de claire N°3 de Marennes Oléron
de la Maison Fonteneau

Entrée du jour

Soupe de poissons de roche
croûtons et rouille

Six huitres Fines de Claires n°3 Marennes Oléron
de la Maison Fonteneau

Poissons

Linguini au saumon bio Irlandais à la mimolette
roquettes et fèves

Viande bovine origine Hollande

Desserts

Île flottante aux agrumes, crème anglaise
amandes caramélisées

Dessert du jour

Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître glacier
3 parfum au choix:

chocolat, vanille, marron, citron, mangue, poire, café, mandarine, framboise, coco



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.