

Entrées

Soupe de poissons de roche
croûtons et rouille

Quenelle de brochet « Daru »
coulis de crustacés

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 pommes poires et raisins secs

Friture d'encornets de Loctudy,
sauce tonato

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

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

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 sauvage de Loctudy 2 pers.
grillé ou en croûte de sel, mousseline de pommes de terre et légumes verts

Viande bovine origine Hollande

Plats

Poissons sauvages et crustacés

Viande bovine origine Hollande

Viandes

Filet mignon de veau cuit au sautoir,
mousseline de pommes de terre au beurre demi sel, jus gourmand

Magret de canard du Sud-Ouest cuit au sautoir
patates douces confites, jus gourmand et copeaux de châtaignes

Cantal entre deux et chèvre bio de monsieur Fabre

chutney maison pommes poires et raisins secs

Desserts

Café gourmand

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

Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître glacier

3 parfums au choix:

chocolat, vanille, caramel, pistache, marron
framboise, poire, mangue, calisson

Éclair "la Marée" au caramel beurre salé

Généreux Millefeuille "La Marée"

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

Île flottante aux agrumes, crème anglaise

amandes caramélisées

Moelleux à la mangue,

sorbet orange sanguine de la Maison Pédone

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

Fruits de Mer

Huîtres Marennes Oléron "Alain Fonteneau"

6 Fines de claire N°3

6 pousses en claire n°2 Label rouge
huître charnue

6 Spéciales n°2 "la réserve"

Dégustation La Marée

3 Fines de claire N°3, 3 spéciales n°2, 3 spéciales n°3, 3 Pousse en Claire n°2

Crevettes roses bio de Madagascar (8 pièces)

Dégustation

Le "Daru"

3 Fines de claire N°3, 3 spéciales n°2, 3 spéciales n°3, 3 Pousse en Claire n°2
8 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
8 bulots, 6 crevettes roses bio de Madagascar
1/2 Homard canadien



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

Entrées

Six Huîtres Fines de claire N°3 de Marennes Oléron

Entrée du jour

Soupe de poissons de roche
croûtons et rouille

Six huitres Fines de Claires n°3 Marennes Oléron

Poissons

Linguini au saumon bio irlandais fumé et mimolette
pousses d'épinards 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 parfums au choix:
chocolat, vanille, caramel, pistache, marron
framboise, poire, mangue, calisson

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



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.