

## 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 buffalla, 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 pêches, ananas et abricots aux 4 épices, pain aux fruits secs

**Asperges blanches des Landes servies tièdes,**  
vinaigrette tranchée à l'œuf bio cassé, roquette des maraîchers d'île de France

### 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 meunière, grillée, plancha**  
mousseline de pommes de terre ou légumes verts, beurre blanc

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

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

**Homard bleu grillé entier,**  
sauce homardine

## Poissons sauvages et crustacés

**Medaillon de merlan de ligne pesto rosso cuit au four,**  
tian de légumes, jus gourmand

**Goujonnettes de limande sole de Loctudy cuit à la plancha**  
embeurré de chou chinois, beurre blanc aux agrumes

**Filet de daurade royale saisi sur la peau,**  
tian de légumes, jus au romarin

## Viandes

**Filet de boeuf rôti, façon Rossini (au foie gras poêlé)**  
mousceline de pommes de terre au beurre demi sel, jus gourmand

**Suprême de pintade française cuit à basse température,**  
fregola et giroles, jus gourmand

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

chutney maison de pommes et abricots

## Desserts

**Café gourmand**

Cannelé bordelais, chou champagne, mousse chocolat noir au gingembre

**Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître glacier**

3 choix: chocolat, vanille, café, pistache, noisette, framboise, mangue, citron

**Minestrone de fruits frais infusés à la menthe**

sorbet de la maison Pédone, maître glacier

**Eclair "la Marée" au Champagne**

**Fraises de Provence et framboises du Limousin**

sorbet verveine de la Maison Pédone



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

Entrée du jour

### Plats

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

Plat du jour

Filet de daurade royale saisi sur la peau,  
tian de légumes, jus au romarin

Suprême de pintade française cuit à basse température,  
fregola et girolles, jus gourmand

### Desserts

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

Île flottante aux agrumes, crème anglaise  
amandes caramélisées

Dessert du jour

Biscuit au chocolat noir grand cru et cacao pur  
chantilly maison au chocolat et framboise



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.