

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 pommes et abricots aux 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

Chair de tourteau, tomate et coriandre,
rougail d'aubergines au yaourt acidulé à la grecque

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 (400-500 grs) meunière ou grillée de Loctudy,
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

Homard bleu grillé entier,
sauce homardine

Poissons sauvages et crustacés

Risotto de homard bleu façon "paella",
chorizo Iberico de Bellota

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
étuvée de chou chinois, pesto et jus gourmand

Filet de daurade royale cuit sur la peau,
étuvée de fenouil, sauce citronnelle

Viandes

Filet de boeuf cuit au sautoir,
poêlée de girolles en persillade, jus gourmand

Suprême de pintade française cuit à basse température,
fregola et girolles, 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 myrtilles fraises, mousse chocolat noir au gingembre

Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître glacier

3 parfums: chocolat, vanille, café, framboise, 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" aux myrtilles et fraises de Provence
coulis de fruits rouges

Fraises de Provence et framboises du Limousin

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

Entrée du jour

Plats

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

Plat du jour

Filet de daurade royale cuit sur la peau,
étuvée de fenouil, sauce citronnelle

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 moelleux au chocolat noir grand cru et cacao pur
chantilly maison au chocolat et framboises du Limousin

 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.