

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 figues, ananas et prune

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°2 de chez Alain Fonteneau

6 spéciales n°5 de chez Gillardeau

6 Spéciales n°2 de chez Gillardeau

Dégustation La Marée

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

Crevettes roses bio de Madagascar (8 pièces)

Sélection La Marée

Le "Daru"

4 Fines de claire N°2, 4 spéciales n°3, 4 spéciales n°2
8 bulots, 6 crevettes roses bio de Madagascar

Le "Saint-Honoré"

4 Fines de claire N°2, 4 spéciales n°3, 4 spéciales n°2
8 bulots, 6 crevettes roses bio de Madagascar,
1/2 Homard Breton

Poissons sauvages entiers

Sole (500-600grs) de Noiremoutier, meunière, grillée, plancha
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 2 pers.
grillé ou en croûte de sel, mousseline de pommes de terre et légumes verts

Homard bleu grillé entier,
sauce homardine

Poissons sauvages et crustacés

Dos de merlu cuit au four,
aubergine confite, sauce vierge aux olives

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

Viandes

Filet de bœuf rôti, façon Rossini (au foie gras poêlé)
mousseline 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 chèvre affiné de Monsieur Fabre,

chutney maison de figues, ananas et prune

Desserts

Café gourmand

Cannelé bordelais, chou au champagne, mousse chocolat et gingembre

Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître glacier

3 choix: chocolat, vanille, café, pistache, goyave, framboise, pomme, citron

Minestrone de fruits frais infusés à la menthe

sorbet de la maison Pédone, maître glacier

Eclair "la Marée" au Champagne

Framboises de Sologne et quetsches

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

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



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.