

## ENTRÉES

<b>SOUPE DE POISSONS DE ROCHE</b> croûtons et rouille	12
<b>TATAKI DE THON ALBACORE AU SÉSAME</b> huile de sésame et vinaigrette au xérès	12
<b>SALADE D'HIVER À L'HUILE D'OLIVE DES BAUX-DE-PROVENCE</b> avocats, endives, betteraves, chou-fleur, jus de citron	14
<b>QUENELLE DE BROCHET,</b> coulis de crustacés	14
<b>SAUMON BIO IRLANDAIS FUMÉ PAR NOS SOINS,</b> blinis tièdes et crème wasabi	15
<b>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU NATUREL,</b> chutney pommes poires et raisins secs	16
<b>POÊLÉE D'ENCORNETS DE PETIT BATEAU AU PIMENT D'ESPELETTE</b> tomates et basilic	17
<b>CARPACCIO DE BAR SAUVAGE DE LOCTUDY</b> aux œufs d'Avruga, tuile au sésame	22
<b>SALADE DE HOMARD CANADIEN</b> vinaigrette d'agrumes, fenouil croquant, sucrine et pomélos	25
<b>SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN SERVIES TIÈDES,</b> velouté de butturnut et truffe noire tuber mélanosporum	25

## FRUITS DE MER

### HUÎTRES MARENNES OLÉRON "ALAIN FONTENEAU"

<b>6 FINES DE CLAIRE N°3</b>	16.5
<b>6 SPÉCIALES N°3 "LA RÉSERVE"</b>	22
<b>6 SPÉCIALES N°2 "LA RÉSERVE"</b>	27
<b>6 GILLARDEAU N°2</b> huître charnue	33
<b>DÉGUSTATION LA MARÉE</b> 3 Spéciales n°2, 3 Spéciales n°3, 3 Gillardeau n°2, 3 Fines de Claire n°3	39
<b>BULOTS (300 GRS)</b>	9
<b>CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR (8 PIÈCES)</b>	15.8

### DÉGUSTATION

<b>LE "DARU"</b> 3 Spéciales n°2, 3 Spéciales n°3, 3 Gillardeau n°2, 3 Fines de Claire n°3 6 crevettes roses bio de Madagascar, 300g de bulots	59
<b>LE "SAINT-HONORÉ"</b> 3 Spéciales n°2, 3 Spéciales n°3, 3 Gillardeau n°2, 3 Fines de Claire n°3 6 crevettes roses bio de Madagascar, 300g de bulots 1/2 Homard Canadien	80



Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire Festins de Bourgogne

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
Nous informons notre aimable clientèle que la maison n'accepte pas les chèques.

## POISSONS SAUVAGES ENTIERES

<b>SOLE 500~600 GR NOIRMOUTIER, MEUNIÈRE, GRILLÉE OU PLANCHA</b> mousseline de pommes de terre ou légumes verts, beurre blanc	56
<b>BAR 1~1,2KG DE LOCTUDY GRILLÉ OU EN CROÛTE DE SEL pour 2 pers.</b> mousseline de pommes de terre et légumes verts, beurre blanc	99

## POISSONS SAUVAGES ET CRUSTACÉS

<b>PAVÉ DE SAUMON BIO IRLANDAIS RÔTI,</b> mousseline de pommes de terre fumé par nos soins, beurre blanc	25
<b>QUENELLES DE BROCHET, COULIS DE CRUSTACÉS</b> riz façon Pilaf	25
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN JUSTE SAISIES</b> fricassée d'endives, beurre blanc	32
<b>CALAMARS POÊLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE,</b> tomate et basilic, riz vénéré, sauce crustacée	32
<b>SAUTÉ MINUTE DE HOMARD CANADIEN ET NOIX DE SAINT-JACQUES,</b> marrons, fenouil et truffes, jus de presse	55

## VIANDES

<b>DOS DE CANETTE DES DOMBES RÔTI SUR L'OS,</b> mousseline de panais, jus gourmand	25
<b>FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR, JUS GOURMAND</b> mousseline de pommes Agria au beurre demi-sel	32

Viande bovine origine Hollande

## MENUS LA MARÉE

31€

1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT

37€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

### ENTRÉES

<b>SALADE D'HIVER À L'HUILE D'OLIVE DES BAUX-DE-PROVENCE</b> avocats, endives, betteraves, chou-fleur, jus de citron
<b>DARIOLE DE FOIE GRAS,</b> crème moussueuse aux écrevisses
<b>TATAKI DE THON ALBACORE AU SÉSAME</b> huile de sésame et vinaigrette au xérès
<b>TARTARE DE DAURADE AU CITRON VERT ET ALGUES,</b> ENTRÉE DU JOUR

### PLATS

<b>QUENELLES DE BROCHET, COULIS DE CRUSTACÉS</b> riz façon Pilaf
<b>PAVÉ DE SAUMON BIO IRLANDAIS RÔTI,</b> mousseline de pommes de terre fumé par nos soins, beurre blanc
<b>LINGUINI AU SAUMON BIO IRLANDAIS, SCARMOZA</b> roquettes
<b>DOS DE CANETTE DES DOMBES RÔTI SUR L'OS,</b> mousseline de panais, jus gourmand PLAT DU JOUR

### DESSERTS

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE,</b> tuile au sésame
<b>ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE</b> amandes caramélisées
<b>ÉCLAIR "LA MARÉE" AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ</b> coulis de fruits rouges DESSERT DU JOUR
<b>CANTAL ENTRE DEUX ET CHÈVRE BIO DE MONSIEUR FABRE</b> chutney maison pommes poires et raisins secs

---

## FROMAGES

**CANTAL ENTRE DEUX ET CHÈVRE BIO DE MONSIEUR FABRE** 12  
chutney maison pommes poires et raisins secs

## DESSERTS

**CAFÉ GOURMAND** 11  
mi-cuit au chocolat, île flottante et madeleine au citron

**SOUFFLÉ FRUITS DE LA PASSION ET CHOCOLAT AU LAIT** 15  
à commander en début de repas ou 15 minutes d'attente

**GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER** 12  
3 parfum au choix:  
chocolat, vanille, marron, citron, mangue, café, pistache, framboise, coco

**MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE,** 12  
tuile au sésame

**ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE** 12  
amandes caramélisées

**ÉCLAIR "LA MARÉE" AU CAMEL AU BEURRE SALÉ** 14  
coulis de fruits rouges

**GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE"** 15  
à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente

**SOUPE DE POIRES ET FLEUR D'ORANGER, TUILE À L'ORANGE** 12  
sorbet citron de la Maison Pedone et basilic

**ASSIETTE DE FRUITS FRAIS: ANANAS, MANGUE, PAPAYE** 14  
infusion au thé vert et sorbet framboise de la maison Pédone

## EN ACCOMPAGNEMENT, VINS AU VERRE A.O.C. 12CL

**CHÂTEAU FONRAZADE 2007 SAINT-EMILION GRAND CRU** 9  
Vin rouge de chez Guy Balotte

**CHÂTEAU COUSTEAU 2014 CADILLAC** 8  
Vin blanc moelleux des vignobles Bernard Réglat

**HARMONIE, 2014 LANGUEDOC** 8  
Vin blanc doux bio du domaine Enclos de la Croix

---



Prix nets en euros, taxes et service compris.  
Nous informons notre aimable clientèle que la maison n'accepte pas les chèques.



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.