

ENTRÉES

TATAKI DE THON ALBACORE AU SÉSAME ET CRÈME D'AVOCATS huile de sésame et vinaigrette au xérès	12
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE croûtons et rouille	12
SAUMON BIO IRLANDAIS FUMÉ PAR NOS SOINS crème de wasabi, blinis tièdes	15
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU NATUREL, chutney pommes poires et raisins secs	16
POÊLÉE D'ENCORNETS DE PETIT BATEAU AU PIMENT D'ESPELETTE tomates et basilic	17
SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN SERVIES TIÈDES émincé d'avocats, sucrines fraîches et coulis de betteraves	19
RAVIOLES DE TOURTEAU À LA MENTHE ET CORIANDRE, bouillon thai au poivre de Kampot	19
CARPACCIO DE BAR SAUVAGE aux œufs d'Avruga, tuile au sésame	22
OEUFS BIO BROUILLÉS À LA TRUFFE NOIRE TUBER MELANOSPORUM	27

FRUITS DE MER

HUÎTRES MARENNES OLÉRON "ALAIN FONTENEAU"

6 FINES DE CLAIRE N°3	16.5
6 SPÉCIALES N°3 "LA RÉSERVE"	22
6 SPÉCIALES N°2 "LA RÉSERVE"	27
6 POUSSE EN CLAIRE N°2 LABEL ROUGE huître charnue	33
DÉGUSTATION LA MARÉE 3 Fines de Claire N°3, 3 spéciales n°2, 3 spéciales n°3, 3 Pousse en Claire n°2	39
BULOTS (300 GRS)	9
CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR (8 PIÈCES)	15.8
1/2 HOMARD CANADIEN, CUIT VAPEUR, SERVI FROID mayonnaise maison	25

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	59
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	80



Notre foie gras de canard est élaboré par la maison Tradition & Gourmandises
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 ENTIERS

SOLE 500~600 GR DE NOIRMOUTIER MEUNIÈRE, GRILLÉE, PLANCHA mousseline de pommes de terre ou légumes verts, beurre blanc	59
BAR 1-1,2 KG DE PETIT BATEAU DE BRETAGNE 2 pers. grillé ou en croûte de sel, mousseline de pommes de terre et légumes verts	99

POISSONS SAUVAGES ET CRUSTACÉS

QUENELLES DE BROCHET « DARU » coulis de crustacés, riz basmati	25
LINGUINI AU SAUMON BIO IRLANDAIS ET MIMOLETTE pousses d'épinards et fèves	25
GOUJONNETTES DE SOLE LIMANDE CUITES À LA PLANCHA tombée d'épinards au beurre demi sel, sauce normande	29
CALAMARS POÊLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE, tomate et basilic, riz vénéré, jus de carapaces	32
NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN, mousseline de pommes Agria à la truffe noire mélanosporum	42

VIANDES

CARRÉ DE PORCELET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, salsifis et trompettes de la mort, sauce aigredouce	29
FILET DE BOEUF CUIT AU SAUTOIR ET ESCALOPE DE FOIE GRAS mousseline de pommes de terre au beurre demi-sel	38

Viande bovine origine Hollande

MENUS LA MARÉE

31€

1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT

37€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

SIX HUITRES FINES DE CLAIRES N°3 MARENNES OLÉRON
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE croûtons et rouille
TARTARE D'ÉGLEFIN AU CITRON VERT, oignons rouges et algues
OEUFS BIO BROUILLÉS AUX HERBES
ENTRÉE DU JOUR

QUENELLES DE BROCHET « DARU » coulis de crustacés, riz basmati
LINGUINI AU SAUMON BIO IRLANDAIS ET MIMOLETTE pousses d'épinards et fèves
PLAT DU JOUR
SUPRÊME DE CANETTE CUIT AU SAUTOIR, patates douces confites, sauce aigre-douce

CANTAL ENTRE DEUX ET CHÈVRE BIO DE MONSIEUR FABRE chutney maison pommes poires et raisins secs
TARTE AU CHOCOLAT NOIR VALHRONA glace yaourt de la maison Pédone
ÉCLAIR "LA MARÉE" AUX LITCHIS
CARPACCIO D'ANANAS ET SUPRÊMES D'ORANGES sorbet framboise de la maison Pédone
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE, tuile craquante au sésame
DESSERT DU JOUR

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

GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER 12
3 parfums au choix:
chocolat, vanille, caramel, pistache, marron
framboise, mangue, calisson

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

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

CARPACCIO D'ANANAS ET SUPRÊMES D'ORANGES 12
sorbet framboise de la maison Pédone

ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE 12
amandes caramélisées

MOELLEUX À LA MANGUE, 12
sorbet citron de la Maison Pédone

ÉCLAIR "LA MARÉE" AUX LITCHIS 14

TARTE FINE AUX POMMES, CARAMEL AU BEURRE SALÉ 12
glace vanille Bourbon du Maître glacier Pédone

SOUFFLÉ PAIN D'ÉPICES ET CLÉMENTINES RÔTIES 15
à commander en début de repas ou 15 minutes d'attente

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



1, rue Daru / 75008 Paris
Réservations : 01 43 80 20 00
contact@lamaree.fr / www.lamaree.fr



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



Infos Allergènes

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.