

ENTRÉES

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE croûtons et rouille	12
TATAKI DE THON ALBACORE AU SÉSAME huile de sésame et vinaigrette au xérès	12
QUENELLE DE BROCHET, coulis de crustacés	14
SALADE DE PRINTEMPS, HUILE D'OLIVE DES BAUX-DE-PROVENCE avocats, endives, betteraves, chou-fleur, jus de citron	14
SAUMON BIO IRLANDAIS MARINÉ PAR NOS SOINS FAÇON GRAVLAX crème de wasabi, blinis tièdes	15
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU NATUREL, chutney pommes poires et raisins secs	16
ASPERGES VIOLETTES ET VERTES DES LANDES vinaigrette d'herbes et œuf cassé	18
CARPACCIO DE BAR SAUVAGE DE LOCTUDY aux œufs d'Avruga, tuile au sésame	22
RAVIOLES DE LANGOUSTINES, bouillon thaï et brunoise de légumes	22

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 POUSSÉS EN CLAIRE	33
DÉGUSTATION D'HUÎTRES DE LA MARÉE 3 Spéciales n°3, 3 Spéciales n°2, 3 Fines de Claire n°3	39
BULOTS (300 GRS)	9
CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR (8 PIÈCES)	15.8

DÉGUSTATION

LE "DARU" 3 Spéciales n°3, 3 Spéciales n°2, 3 Fine Claire 6 crevettes roses bio de Madagascar, bulots (300g)	59
LE "SAINT-HONORÉ" 3 Spéciales n°3, 3 Spéciales n°2, 3 Fine Claire 6 crevettes roses bio de Madagascar, bulots (300g), 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

SOLE 500~600 GR DE LOCTUDY, MEUNIÈRE, GRILLÉE OU PLANCHA mousseline de pommes de terre ou légumes verts, beurre blanc	56
BAR 1~1,2 KG DE LIGNE DE L'ÎLE D'YEU pour 2 pers. grillé ou en croûte de sel, mousseline de pommes de terre et légumes verts	99

POISSONS SAUVAGES ET CRUSTACÉS

FILET DE DORADE ROYALE CUIT À LA PLANCHA, fenouil confit et piment doux, jus gourmand	25
QUENELLES DE BROCHET, COULIS DE CRUSTACÉS riz façon Pilaf	25
LINGUINI SAUTÉES AU CORAIL D'OURSINS DE MÉDITERRANÉE tomates confites	28
CALAMARS POÉLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE, tomate et basilic, riz vénéré, sauce crustacée	32

VIANDES

FILET DE CANETTE CUIT AU FOUR, pulpe de patates douces, jus gourmand	25
FILET DE BOEUF CUIT AU SAUTOIR mousseline de pommes de terre, jus gourmand	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

ENTRÉES

VELOUTÉ D'ASPERGES VIOLETTES ET ŒUF POCHÉ
SAUMON BIO IRLANDAIS MARINÉ PAR NOS SOINS FAÇON GRAVLAX crème de wasabi, blinis tièdes
PARMESANE D'HERBES, RICOTTA ET TOMATES CONFITES, caramel au balsamique
ENTRÉE DU JOUR

PLATS

QUENELLES DE BROCHET « DARU » coulis de crustacés, riz basmati façon Pilaf
FILET DE DORADE ROYALE CUIT À LA PLANCHA, fenouil confit et piment doux, jus gourmand
PAVÉ DE LIEU JAUNE RÔTI, aubergine confite, crème à l'ail des ours
FILET DE CANETTE CUIT AU FOUR, pulpe de patates douces, jus gourmand
PLAT DU JOUR

DESSERTS

ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE amandes caramélisées
ECLAIR LA MARÉE AU CHOCOLAT ET CERISES AMARÉNA
MOELLEUX À LA NOIX DE COCO, CŒUR FONDANT À LA MANGUE, sorbet ananas de la maison Pédone
TOME DE SAVOIE AFFINÉE ET CHÈVRE BIO DE MONSIEUR FABRE chutney maison pommes poires et raisins secs
DESSERT DU JOUR

FROMAGES

TOME DE SAVOIE AFFINÉE ET CHÈVRE BIO DE MONSIEUR FABRE 12
chutney maison pommes poires et raisins secs

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 11
soupe de fraises, mousse au chocolat et cannelé Bordelais

GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER 12
3 parfum au choix:
chocolat, vanille, noisette, citron, mangue, café, framboise, ananas.

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

ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE 12
amandes caramélisées

ECLAIR LA MARÉE AU CHOCOLAT ET CERISES AMARÉNA 12

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

DÉGUSTATION DE FRUITS FRAIS, ANANAS, MANGUE, PAPAYE 15
infusion au thé vert, sorbet framboise

SOUFFLÉ RHUBARBE ET GRENADINE 15
à commander en début de repas ou 15 minutes d'attente

ASSIETTE DE FRAISES DE CARPENTRAS, 15
glace vanille de la maison Pédone, chantilly

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.