

Entrées

Soupe de poissons de roche croûtons et rouille	12
Tataki de thon Albacore au sésame huile de sésame et vinaigrette au xérès	14
Feuille à feuille d'aubergines et courgettes, mozzarella di buffalla, pesto à la génoise	14
Quenelle de brochet « Daru » coulis de crustacés	14
Conchiglioni farcis aux queues d'écrevisses brunoise de poivrons, pesto alla génoise	14
Saumon bio Irlandais mariné par nos soins façon gravlax, coulis de betterave, blinis tièdes	15
Foie gras de canard mi-cuit au naturel, chutney de pêches, ananas et abricots aux 4 épices, pain aux fruits secs	16
Poêlée de girolles en persillade, gnocchi à la ricotta jus de viande	19

Fruits de Mer

Huîtres Marennes Oléron

6 Fines de claire N°3 15.3

6 spéciales n°5 de chez Gillardeau 16.5

6 Spéciales n°2 de chez Gillardeau 27.6

Dégustation La Marée 35

3 Fines de claire N°3, 3 spéciales N°2 et 3 spéciales N°5 de chez Gillardeau,

Bulots (300 grs) 9

Crevettes roses bio de Madagascar (8 pièces) 15.8

1/2 tourteau cuit vapeur, servi froid 15
mayonnaise maison

1/2 homard Breton, cuit vapeur, servi froid 30
mayonnaise maison

Plateaux de fruits de mer

Le "Daru" 55

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" 80

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

Bar (1-1.2kg) de Loctudy grillé ou en croûte de sel, pour 2 pers 99
mousseline de pommes de terre et légumes verts, beurre blanc

Poissons sauvages et crustacés

Pavé de lieu de Loctudy cuit meunière, 25
carottes au curcuma, jus gourmand

Calamars de Loctudy poêlés au piment d'Espelette, 32
tomate et basilic, riz vénéré, sauce crustacée

Tronçon de turbot de petit bateau de Loctudy grillé 55
mousseline de pommes de terre, beurre blanc

Homard Breton (500/600 grs) grillé ou flambé au cognac 59
légumes verts ou mousseline de pommes de terre, jus de carapaces

Viandes

Suprême de pintade cuit au sautoir 25
patates douces confites, jus aux girolles

Filet de boeuf rôti, façon Rossini (au foie gras poêlé) 39
mousseline de pommes de terre au beurre demi sel, jus gourmand

Viande bovine origine Hollande

Fromages

Vieux Comté (18 mois) et Beaufort (8 mois), A.O.P. 12
chutney maison de pommes et abricots

Desserts

Café gourmand 10

Cannelé bordelais, chou champagne, mousse chocolat noir au gingembre

Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître glacier 12

3 choix: chocolat, vanille, café, pistache, noisette, framboise, mangue, citron

Île flottante aux agrumes, crème anglaise 12

amandes caramélisées

Biscuit au chocolat noir grand cru et cacao pur 12

chantilly maison au chocolat et framboise

Panna Cotta à la vanille et fruits rouges, 12

crumble à la noisette et tuile craquante au chocolat

Minestrone de fruits frais infusés à la menthe 14

sorbet de la maison Pédone, maître glacier

Eclair "la Marée" au Champagne 14

Fraises de Provence et framboises du Limousin 15

sorbet verveine de la Maison Pédone

Généreux Millefeuille "La Marée" 15

à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente



Menus La Marée

29 €

1 plat + 1 verre de vin (12cl) + 1 café

Valable uniquement du lundi au vendredi le midi

31€

1 Entrée + 1 Plat ou 1 Plat + 1 Dessert

37€

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

Céviche d'églefin de petit bateau de Loctudy
râpé de citrons verts et oignons rouges

Entrée du jour

Plats

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

Pavé de lieu de Loctudy cuit meunière,
carottes au curcuma, jus gourmand

Suprême de pintade cuit au sautoir
patates douces confites, jus aux girolles

Plat du jour

Desserts

Île flottante aux agrumes, crème anglaise
amandes caramélisées

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

Dessert du jour



Prix nets en euros, taxes et service compris.



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.