

Entrées

Soupe de poissons de roche croûtons et rouille	12
Bavarois d'avocats et écrevisses, salade de jeunes pousses	12
Melon brodé et copeaux de jambon de Parme, menthe ciselée	14
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
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 pommes et abricots aux épices, pain aux fruits secs	16
Chair de tourteau, tomate et coriandre, rougail d'aubergines au yaourt acidulé à la grecque	17

Fruits de Mer

Huîtres Marennes Oléron

Dégustation La Marée 35

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

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

Bulots (300 grs) 9

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

Crevettes roses bio de Madagascar (8 pièces) 15.8

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

Sole (400-500 grs) meunière ou grillée de Loctudy, mousseline de pommes de terre ou légumes verts, beurre blanc	56
Saint-Pierre de Loctudy entier grillé, pour 2 pers beurre blanc, mousseline de pommes de terre au beurre demi sel	89
Bar (1-1.2kg) de pêche grillé ou en croûte de sel, pour 2 pers mousseline de pommes de terre et légumes verts, beurre blanc	99
Poissons sauvages et crustacés	
Filet de merlu saisi à la plancha fricassé de girolles et épinards, émulsion à la citronnelle	25
Calamars de Loctudy poêlés au piment d'Espelette, tomate et basilic, riz vénéré, jus de carapaces	32
Risotto de homard bleu façon "paella", chorizo Iberico de Bellota	49
Homard Breton entier (700/800g) grillé à la fleur de sel mousseline de pommes de terre ou légumes verts, beurre blanc	77
Viandes	
Suprême de canette du Domaine de Lanvaux cuit au sautoir, patates douces confites, jus aux framboises	25
Tian d'agneau d'Allaiton de l'Aveyron, cuit basse température, jus au romarin	36

Viande bovine origine Hollande

Fromages

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

Desserts

Café gourmand Cannelé bordelais, chou myrtilles fraises, mousse chocolat noir au gingembre	10
Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître glacier 3 parfums: chocolat, vanille, café, framboise, pistache, mangue, verveine, citron	12
Île flottante aux agrumes, crème anglaise amandes caramélisées	12
Biscuit moelleux au chocolat noir grand cru et cacao pur chantilly maison au chocolat et framboises du Limousin	12
Mousse au chocolat noir grand cru, citron et gingembre, tuile craquante au sésame	12
Minestrone de fruits frais infusés à la menthe sorbet de la maison Pédone, maître glacier	14
Eclair "la Marée" aux myrtilles et fraises de Provence coulis de fruits rouges	14
Généreux Millefeuille "La Marée" à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente	15
Fraises de Provence et framboises du Limousin sorbet verveine de la Maison Pédone	15



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

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.

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

Tartare d'églefin au citron vert

Entrée du jour

Plats

Filet de merlu saisi à la plancha
fricassé de girolles et épinards, émulsion à la citronnelle

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

Suprême de canette du domaine de Lanvaux rôti au four
patates douces confites, jus aux framboises

Plat du jour

Desserts

Île flottante aux agrumes, crème anglaise
amandes caramélisées

Biscuit moelleux au chocolat noir grand cru et cacao pur
chantilly maison au chocolat et framboises du Limousin

Minestrone de fruits frais infusés à la menthe
sorbet de la maison Pédone, maître glacier

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.