

## Entrées

Soupe de poissons de roche croûtons et rouille	12
Quenelle de brochet « Daru », coulis de crustacés	14
Feuille à feuille d'aubergines et courgettes, mozzarella di bufala, pesto à la génoise	14
Tataki de thon Albacore au sésame huile de sésame et vinaigrette au xérès	14
Saumon bio Irlandais mariné façon gravlax par nos soins, coulis de betterave, blinis tièdes	15
Foie gras de canard mi-cuit au naturel, chutney de pommes et raisins secs, pain aux fruits	16
Chair de tourteau, rémoulade de céleri au curcuma, ségments de pomelos, caramel à l'orange	17
Poêlée d'encornets de petit bateau, tomates, basilic et piment d'Espelette	17
Poulpe mariné et barigoule d'artichauts violets croquant de sucrose à l'huile d'olive extra vierge et basilic	22

### 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

Crevettes roses bio de Madagascar (8 pièces) 15.8

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

#### Sélection La Marée

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 (500-600 grs) de Loctudy cuite meunière ou grillée, 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
<b>Poissons sauvages et crustacés</b>	
Dos de lieu de Loctudy rôti au four, aubergine confite, coulis d'étrilles	25
Risotto Carnaroli Végétarien à la scarmoza asperges vertes, petit pois	29
Calamars de Loctudy poêlés au piment d'Espelette, tomate et basilic, riz vénéré, jus de carapaces	32
Tronçon de turbot d'élevage grillé ou vapeur, mousseline de pommes de terre et légumes verts, beurre blanc	48
Homard du Maine grillé, beurre blanc à la marjolaine mousseline de pommes de terre Agria au beurre demi sel	49
<b>Viandes</b>	

Suprême de canette de Challans rôti, purée de patates douces, jus gourmand	25
Filet de bœuf cuit au sautoir, sauce morilles Asperges vertes rôties	36

Viande bovine origine Hollande

## Fromages

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

## Desserts

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

**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...

**29 €**

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

Valable uniquement du lundi au vendredi le midi

### Entrées

Six Huîtres Fines de claire N°3 de Marennes Oléron

Saumon bio Irlandais mariné façon gravlax par nos soins,  
coulis de betterave, blinis tièdes

Soupe de poissons de roche  
croûtons et rouille

Entrée du jour

### Plats

Dos de lieu de Loctudy rôti au four,  
aubergine confite, coulis d'étrilles

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

Suprême de canette de Challans rôti,  
purée de patates douces, jus gourmand

Plat du jour

### Desserts

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

Eclair "la Marée" au citron meringuée  
coulis de fruits rouges

Île flottante aux agrumes, crème anglaise  
amandes caramélisées

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.