

Entrées

| | |
|--|----|
| Soupe de poissons de roche croûtons et rouille | 12 |
| Tataki de thon Albacore au sésame huile de sésame et vinaigrette au xérès | 14 |
| Quenelle de brochet « Daru » coulis de crustacés | 14 |
| Figues rôties au miel de forêt, mozzarella di buffalla, copeaux de Parme séchés | 14 |
| Saumon bio Irlandais fumé par nos soins crème de wasabi, blinis tièdes | 15 |
| Foie gras de canard mi-cuit au naturel, chutney de figues, ananas et prune | 16 |
| Friture d'encornets de petit bateau de Loctudy, sauce tartare maison | 17 |
| Poêlée de girolles en persillade jus de viande | 19 |

Fruits de Mer

Huîtres Marennes Oléron

| | |
|--|------|
| 6 Fines de claire N°2 de chez Alain Fonteneau | 16.5 |
| 6 Spéciales N°3 "la réserve" de chez Alain Fonteneau | 22 |
| 6 Spéciales n°2 de chez Gillardeau | 27 |
| Dégustation La Marée | 39 |
| 4 Fines de claire N°2, 4 spéciales N°3, 4 spéciales n°2 | |
| Bulots (300 grs) | 9 |
| Crevettes roses bio de Madagascar (8 pièces) | 15.8 |
| 1/2 homard Breton, cuit vapeur, servi froid mayonnaise maison | 30 |

Plateaux de fruits de mer

| | |
|--|----|
| Le "Daru" | 59 |
| 4 Fines de claire N°2, 4 spéciales n°3, 4 spéciales n°2 8 bulots, 6 crevettes roses bio de Madagascar | |
| Le "Saint-Honoré" | 80 |
| 4 Fines de claire N°2, 4 spéciales n°3, 4 spéciales n°2 8 bulots, 6 crevettes roses bio de Madagascar, 1/2 Homard Breton | |

Poissons sauvages entiers

| | |
|--|----|
| Bar (1~1.2kg) de pêche 2 pers. grillé ou en croûte de sel, mousseline de pommes de terre et légumes verts | 99 |
|--|----|

Poissons sauvages et crustacés

| | |
|--|----|
| Linguini au corail d'oursins tomates et basilic | 24 |
| Filet de rascasse cuit sur la plancha étuvé de fenouil, sauce forestière | 25 |
| Dos de merlu cuit au four, aubergine confite, sauce vierge aux olives | 25 |
| Calamars de Loctudy poêlés au piment d'Espelette, tomate et basilic, riz vénéré, sauce crustacée | 32 |
| Homard Breton (500/600 grs) grillé ou flambé au cognac légumes verts ou mousseline de pommes de terre, jus de carapaces | 59 |

Viandes

| | |
|---|----|
| Suprême de canette du Sud-Ouest rôti aux figues patates douces confites, jus gourmand | 25 |
| Filet de mignon de veau cuit au sautoir mousseline de pommes de terre au beurre demi-sel, sauce aux morilles | 38 |

Viande bovine origine Hollande

Fromages

| | |
|--|----|
| Vieux Comté (18 mois) et chèvre affiné de Monsieur Fabre, chutney maison de figues, ananas et prune | 12 |
|--|----|

Desserts

| | |
|--|----|
| Café gourmand | 11 |
| Cannelé bordelais, chou au champagne, mousse chocolat et gingembre | |
| Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître glacier | 12 |
| 3 choix: chocolat, vanille, café, pistache, goyave, framboise, mangue, citron | |
| Mousse au chocolat noir grand cru, citron et gingembre, tuile craquante au sésame | 12 |
| Figues de Solliès rôties au miel, tuile au sésame | 12 |
| glace vanille de madagascar de la maison Pédone, maître glacier | |
| Biscuit moelleux à la pistache, abricots caramélisés, chantilly à la fleur d'oranger, sorbet goyave | 12 |
| Eclair "la Marée" au Champagne | 14 |
| Généreux Millefeuille "La Marée" à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente | 15 |



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

Entrées

Six Huîtres Fines de claire N°3 de Marennes Oléron

Soupe de poissons de roche
croûtons et rouille

Tataki de thon Albacore au sésame
huile de sésame et vinaigrette au xérès

Entrée du jour

Plats

Linguini au corail d'oursins
tomates et basilic

Filet de rascasse cuit sur la plancha
étuvé de fenouil, sauce forestière

Suprême de canette du Sud-Ouest rôti aux figues
patates douces confites, jus gourmand

Plat du jour

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

Desserts

Mousse au chocolat noir grand cru, citron et gingembre,
tuile craquante au sésame

Biscuit moelleux à la pistache, abricots caramélisés,
chantilly à la fleur d'oranger, sorbet goyave

Vieux Comté (18 mois) et chèvre affiné de Monsieur Fabre,
coeur croquant ananas et mangue

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.