

## Entrées

Soupe de poissons de roche croûtons et rouille	12
Feuille à feuille d'aubergines et courgettes, mozzarella di buffalla, pesto à la génoise	14
Tataki de thon Albacore au sésame huile de sésame et vinaigrette au xérès	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 chutney de pruneaux et pistache	15
Chair de tourteau, tomate et coriandre, rougail d'aubergines au yaourt acidulé à la grecque	17
Asperges blanches des Landes servies tièdes, vinaigrette tranchée à l'œuf bio cassé, roquette des maraîchers d'île de France	17
Poêlée d'encornets de petit bateau, tomates, basilic et piment d'Espelette	17
Fricassée de girolles en persillade, jus de veau	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°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
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
Homard Breton (700/800 grs) entier grillé, beurre blanc légumes verts ou mousseline de pommes de terre	72
Saint-Pierre de Loctudy entier grillé, pour 2 pers beurre blanc, mousseline de pommes de terre au beurre demi sel	89

## Poissons sauvages et crustacés

Pavé de merlu de Loctudy cuit meunière ratatouille niçoise aux olives Riviera	25
Dos de cabillaud cuit au four mijoté de blettes, à la tomate, crumble au parmesan, jus gourmand	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	49

## Viandes

Suprême de canette du Domaine de Lanvaux cuit au sautoir, aux cerises, patates douces confites	25
Filet de boeuf cuit au sautoir, poêlée de girolles en persillade, jus gourmand	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	10
Canelé bordelais, Choux Citron meringue, mousse chocolat noir au gingembre	
Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître glacier	12
3 parfums: chocolat, vanille, café, framboise, pistache, mangue, verveine, citron	
Île flottante aux agrumes, crème anglaise	12
amandes caramélisées	
Biscuit moelleux au chocolat noir grand cru et cacao pur	12
chantilly maison au chocolat et framboises du Limousin	
Minestrone de fruits frais infusés à la menthe	14
sorbet de la maison Pédone, maître glacier	
Eclair "la Marée" au citron meringué	14
coulis de fruits rouges	
Baba au rhum, fraises au basilic	14
chantilly maison	
Généreux Millefeuille "La Marée"	15
à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente	
Fraises de Provence et framboises du Limousin	15
sorbet verveine de la Maison Pédone	



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

Gaspacho de tomates Marmande, crevettes bouquet bio,  
chèvre frais de Monsieur Fabre

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

Entrée du jour

### Plats

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

Dos de cabillaud cuit au four  
mijoté de blettes, à la tomate, crumble au parmesan, jus gourmand

Suprême de canette du Domaine de Lanvaux cuit au sautoir,  
aux cerises, patates douces confites

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

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

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.