

ENTRÉES

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE croûtons et rouille	12
TATAKI DE THON ALBACORE AU SÉSAME huile de sésame et vinaigrette au xérès	12
VELOUTÉ D'ASPERGES VIOLETTES ET ŒUF POCHÉ	12
SALADE DE PRINTEMPS, HUILE D'OLIVE DES BAUX-DE-PROVENCE avocats, endives, betteraves, chou-fleur, jus de citron	14
QUENELLE DE BROCHET, coulis de crustacés	14
SAUMON BIO IRLANDAIS MARINÉ PAR NOS SOINS FAÇON GRAVLAX crème de wasabi, blinis tièdes	15
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU NATUREL, chutney pommes poires et raisins secs	16
ASPERGES VIOLETTES ET VERTES DES LANDES vinaigrette d'herbes et œuf cassé	18
CARPACCIO DE BAR SAUVAGE DE LOCTUDY aux œufs d'Avruga, tuile au sésame	22
RAVIOLES DE LANGOUSTINES, bouillon thaï et brunoise de légumes	22

FRUITS DE MER

HUÎTRES MARENNES OLÉRON "ALAIN FONTENEAU"	
6 FINES DE CLAIRE N°3	16.5
6 SPÉCIALES N°2 "LA RÉSERVE"	27
6 GILLARDEAU N°3	27
6 POUSSÉS EN CLAIRE	33
DÉGUSTATION D'HUÎTRES DE LA MARÉE 3 Spéciales n°2, 3 Spéciales n°3, 3 Fines de Claire n°3	39
BULOTS (300 GRS)	9
CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR (8 PIÈCES)	15.8
DÉGUSTATION	
LE "DARU" 3 Spéciales n°3, 3 Spéciales n°2, 3 Fine Claire 6 crevettes roses bio de Madagascar, bulots (300g)	59
LE "SAINT-HONORÉ" 3 Spéciales n°3, 3 Spéciales n°2, 3 Fine Claire 6 crevettes roses bio de Madagascar, bulots (300g), 3 langoustines	80

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Nous informons notre aimable clientèle que la maison n'accepte pas les chèques.

POISSONS

POISSONS SAUVAGES ENTIERS	
BAR 1-1,2 KG DE LIGNE DE L'ÎLE D'YEU pour 2 pers. grillé ou en croûte de sel, mousseline de pommes de terre et légumes verts	99
SOLE 500-600 GR DE LOCTUDY, MEUNIÈRE, GRILLÉE OU PLANCHA mousseline de pommes de terre ou légumes verts, beurre blanc	56
POISSONS SAUVAGES ET CRUSTACÉS	
QUENELLES DE BROCHET « DARU » coulis de crustacés, riz basmati façon Pilaf	25
PAVÉ DE LIEU CUIT MEUNIÈRE AUX CÂPRES, asperges roties	25
LINGUINI SAUTÉES AU CORAIL D'OURSINS DE MÉDITERRANÉE tomates confites	28
CALAMARS POÊLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE, tomate et basilic, riz vénéré, sauce crustacée	32

VIANDES

SUPRÊME DE PINTADE RÔTI AU FOUR pulpe de patates douces, jus gourmand	25
FILET DE BOEUF CUIT AU SAUTOIR mousseline de pommes de terre, jus gourmand	38

Viande bovine origine Hollande

FROMAGES

COMTÉ AFFINÉ 24 MOIS ET CHÈVRE BIO DE MONSIEUR FABRE chutney maison pommes poires et raisins secs	12
---	----

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND soupe de fraises, mousse au chocolat et cannellé Bordelais	11
GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER 3 parfum au choix: chocolat, vanille, noisette, citron, mangue, café, framboise, ananas.	12
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE, tuile au sésame	12
SOUPE DE FRAISES AU PIMENT D'ESPELETTE, glace yaourt de la maison Pédone, tuile aux sésames	12
ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE amandes caramélisées	12
ECLAIR LA MARÉE AU CHOCOLAT ET CERISES AMARÉNA	12
GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE" à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente	15
DÉGUSTATION DE FRUITS FRAIS, ANANAS, MANGUE, PAPAYE infusion au thé vert, sorbet framboise	15
ASSIETTE DE FRAISES DE CARPENTRAS, glace vanille de la maison Pédone, chantilly	15



Prix nets en euros, taxes et service compris.
Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire Festins de Bourgogne

MENUS LA MARÉE

31€

1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT

37€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

29 €

1 PLAT + 1 VERRE DE VIN (12CL) + 1 CAFÉ

Valable uniquement du lundi au vendredi le midi

ENTRÉES

SIX HUITRES FINES DE CLAIRES N°3 MARENNES OLÉRON

de la Maison Fonteneau

VELOUTÉ D'ASPERGES VIOLETTES ET ŒUF POCHÉ

PARMESANE D'HERBES, RICOTTA ET TOMATES CONFITES,
caramel au balsamique

ENTRÉE DU JOUR

PLATS

QUENELLES DE BROCHET « DARU »

coulis de crustacés, riz basmati façon Pilaf

LINGUINI CRÉMEUX AU SAUMON BIO IRLANDAIS ET MIMOLETTE

roquettes et fèves

PAVÉ DE LIEU CUIT MEUNIÈRE AUX CÂPRES,

asperges roties

PLAT DU JOUR

SUPRÊME DE PINTADE RÔTI AU FOUR

pulpe de patates douces, jus gourmand

DESSERTS

POMME POCHÉE AU POIVRE DE SECHAN,

spéculoos et caramel beurre salé, glace noisette et tuile de sésame

ECLAIR LA MARÉE AU CHOCOLAT ET CERISES AMARÉNA

MOELLEUX À LA NOIX DE COCO, CŒUR FONDANT À LA MANGUE,

sorbet ananas de la maison Pédone

COMTÉ AFFINÉ 24 MOIS ET CHÈVRE BIO DE MONSIEUR FABRE

chutney maison pommes poires et raisins secs

DESSERT DU JOUR



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Nous informons notre aimable clientèle que la maison n'accepte pas les chèques.



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.