

ENTRÉES

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE croûtons et rouille	12
TATAKI DE THON ALBACORE AU SÉSAME, huile de sésame et vinaigrette au xérès	12
MIMOSA D'ASPERGES BLANCHES grecque de légumes, soupe glacée de tomate	12
SABLÉ DE TOMATES CONFITES, PARMESAN ET ANCHOIS, pesto de roquette	12
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 chutney de pruneaux et pistache	15

FRUITS DE MER

HUÎTRES MARENNES OLÉRON "ALAIN FONTENEAU"	
BULOTS (300 GRS)	9
CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR (8 PIÈCES)	15.8
6 FINES DE CLAIRE N°3	16.5
6 SPÉCIALES N°3 "LA RÉSERVE"	22
6 SPÉCIALES N°2 "LA RÉSERVE"	27
DÉGUSTATION	
LE "DARU"	59
4 Spéciale Réserve n°2, 4 Spéciales Réserve n°3, 4 Fines de Claire n°3, 300g de Bulots, 6 Crevettes roses de Madagascar	
LE "SAINT-HONORÉ"	80
4 Spéciales Réserve n°2, 4 Spéciales n°3, 4 Fines de Claire n°3, 300g de Bulots, 6 Crevettes roses de Madagascar 1/2 homard	

Toutes nos herbes et salades proviennent du Maraîcher Beausse en Île-de-France.
Nous informons notre aimable clientèle que la maison n'accepte pas les chèques.

POISSONS

POISSONS SAUVAGES ENTIERS	
SOLE 500~600 GR, MEUNIÈRE, GRILLÉE OU PLANCHA	59
mousseline de pommes de terre ou légumes de saison, beurre blanc	
BAR 1-1,2KG DU GUILVINEC GRILLÉ OU EN CROÛTE DE SEL pour 2 pers.	99
mousseline de pommes de terre et légumes verts, beurre blanc	
POISSONS SAUVAGES ET CRUSTACÉS	
QUENELLES DE BROCHET « DARU »	25
coulis de crustacés, riz basmati façon Pilaf	
CALAMARS POÊLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE,	32
tomate et basilic, riz vénéré, sauce crustacée	
TRONÇON DE SAINT-PIERRE DE LOCTUDY RÔTI,	42
grecque de légumes, sauce citronnelle	

VIANDES

BALLOTINE DE LAPIN AUX HERBES POTAGÈRE ET PIGNONS,	25
courgettes fleur, jus tranché	
FILET DE BOEUF CUIT AU SAUTOIR,	38
mousseline de pommes de terre, jus gourmand à la moutarde "Pommery"	

Viande bovine origine Hollande

FROMAGES

REBLOCHON FERMIER ET CHÈVRE AFFINÉ DE MONSIEUR FABRE	12
chutney maison de figues, ananas et prune	

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	11
soupe de fraise à la menthe, mousse au chocolat et chou aux fruits rouges	
GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER	12
3 parfum au choix: chocolat, vanille, mangue, café, framboise, lait de coco, ananas, citron.	
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE,	12
tuile au sésame	
ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE	12
amandes caramélisées	
FRAISIER	12
coulis de fruits rouges	
ÉCLAIR "LA MARÉE" AUX FRUITS ROUGES	14
GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE"	15
à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente	



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

MENUS LA MARÉE

59€

MENU FÊTES DES PÈRES

1 entrée + 1 plat + 1 dessert + 1 bouteille de vin pour 2 personnes

Vins au choix:

Domaine des Gravennes 2017, vin blanc de la Vallée du Rhône

La Source de Château Jouvente 2015, Graves, vin rouge de Bordeaux

Domaine des Peirecèdes, Règues des Botes 2017, vin rosé des Côtes de Provence, bio

ENTRÉES

6 HUÎTRES N°3 FINE DE CLAIRE DE MARENNES OLÉRON

CARPACCIO DE POUPLE, PIMENT DOUX ET CITRON,
salade d'herbes

SABLÉ DE TOMATES CONFITES, PARMESAN ET ANCHOIS,
pesto de roquette

PLATS

BOUILLABAISSÉ "LA MARÉE", CROÛTONS ET ROUILLE,
Rouget Grondin, Lotte, Vieille

RISOTTO SAFRANÉ DE LÉGUMES ET MÉDAILLONS DE HOMARD,
jus de presse

BALLOTINE DE LAPIN AUX HERBES POTAGÈRE ET PIGNONS,
courgettes fleur, jus tranché

DESSERTS

BISCUIT MIRLITON AUX ABRICOTS RÔTIS,
glace à l'amande amère

COMPOTÉ DE CERISES RAFRAICHIES, VACHERIN, PISTACHE,
milk-shake au kirsch

SOUFFLÉ GLACÉ AUX FRAMBOISES DU LIMOUSIN,
A commander en début de repas ou 15 minutes d'attente



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.