

ENTRÉES

TATAKI DE THON ALBACORE AU SÉSAME ET CRÈME D'AVOCATS huile de sésame et vinaigrette au xérès	12
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE croûtons et rouille	12
CRÈME DUBARRY, CHIFFONNADE DE HADDOCK haddock de la maison du moulin du couvent	12
SAUMON BIO IRLANDAIS FUMÉ PAR NOS SOINS crème de wasabi, blinis tièdes	15
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU NATUREL, chutney pommes poires et raisins secs	16
POÊLÉE D'ENCORNETS DE PETIT BATEAU AU PIMENT D'ESPELETTE tomates et basilic	17
SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN SERVIES TIÈDES émincé d'avocats, sucrines fraîches et coulis de betteraves	19
CARPACCIO DE BAR SAUVAGE aux œufs d'Avruga, tuile au sésame	22
OEUFS BIO BROUILLÉS À LA TRUFFE NOIRE TUBER MELANOSPORUM	27

FRUITS DE MER

HUÎTRES MARENNES OLÉRON "ALAIN FONTENEAU"	
6 FINES DE CLAIRE N°3	16.5
6 SPÉCIALES N°3 "LA RÉSERVE"	22
6 SPÉCIALES N°2 "LA RÉSERVE"	27
6 POUSSE EN CLAIRE N°2 LABEL ROUGE huître charnue	33
DÉGUSTATION LA MARÉE 3 Fines de Claire N°3, 3 spéciales n°2, 3 spéciales n°3, 3 Pousse en Claire n°2	39
BULOTS (300 GRS)	9
CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR (8 PIÈCES)	15.8
1/2 HOMARD CANADIEN, CUIT VAPEUR, SERVI FROID mayonnaise maison	25
DÉGUSTATION	
LE "DARU" 3 Fines de Claire N°3, 3 spéciales n°2, 3 spéciales n°3, 3 Pousse en Claire n°2 8 bulots, 6 crevettes roses bio de Madagascar	59
LE "SAINT-HONORÉ" 3 Fines de Claire N°3, 3 spéciales n°2, 3 spéciales n°3, 3 Pousse en Claire n°2 8 bulots, 6 crevettes roses bio de Madagascar 1/2 Homard canadien	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 ENTIER

SOLE 500~600 GR DE NOIRMOUTIER MEUNIÈRE,GRILLÉE, PLANCHA mousseline de pommes de terre ou légumes verts, beurre blanc	59
BAR 1~1,2 KG SAUVAGE DE LOCTUDY 2 pers. grillé ou en croûte de sel, mousseline de pommes de terre et légumes verts	99
POISSONS SAUVAGES ET CRUSTACÉS	
QUENELLES DE BROCHET « DARU » coulis de crustacés, riz basmati	25
LINGUINI AU SAUMON BIO IRLANDAIS ET MIMOLETTE pousses d'épinards et fèves	25
AILE DE RAIE CUIE MEUNIÈRE AUX CÂPRES, bouquetière de légumes	25
CALAMARS POÊLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE, tomate et basilic, riz vénéré, sauce crustacée	32
NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN, mousseline de pommes Agria à la truffe noire mélanosporum	42

VIANDES

SUPRÊME DE CANETTE CUIT AU SAUTOIR, patates douces confites, sauce aigre-douce	25
FILET DE BOEUF CUIT AU SAUTOIR ET ESCALOPE DE FOIE GRAS mousseline de pommes de terre au beurre demi-sel	38

Viande bovine origine Hollande

FROMAGES

CANTAL ENTRE DEUX ET CHÈVRE BIO DE MONSIEUR FABRE chutney maison pommes poires et raisins secs	12
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND mi-cuit au chocolat, île flottante et madeleine au citron	11
GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER 3 parfums au choix: chocolat, vanille, caramel, pistache, marron framboise, mangue, calisson	12
CARPACCIO D'ANANAS ET SUPRÊMES D'ORANGES sorbet framboise de la maison Pédone	12
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE, tuile craquante au sésame	12
ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE amandes caramélisées	12
MOELLEUX À LA MANGUE, sorbet citron de la Maison Pédone	12
TARTE FINE AUX POMMES, CAMEL AU BEURRE SALÉ glace vanille Bourbon du Maître glacier Pédone	12
ÉCLAIR "LA MARÉE" AUX LITCHIS	14
GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE"	15

à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente
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

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 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 DE MARENNES OLÉRON

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE
croûtons et rouille

TATAKI DE THON ALBACORE AU SÉSAME ET CRÈME D'AVOCATS
huile de sésame et vinaigrette au xérès

CRÈME DUBARRY, CHIFFONNADE DE HADDOCK
haddock de la maison du moulin du couvent

ENTRÉE DU JOUR

PLATS

AILE DE RAIE CUIE MEUNIÈRE AUX CÂPRES,
bouquetière de légumes

QUENELLES DE BROCHET « DARU »
coulis de crustacés, riz basmati

COTRIADE "LA MARÉE"
bouillon au safran

SUPRÊME DE CANETTE CUIT AU SAUTOIR,
patates douces confites, sauce aigre-douce

PLAT DU JOUR

DESSERTS

CANTAL ENTRE DEUX ET CHÈVRE BIO DE MONSIEUR FABRE
chutney maison pommes poires et raisins secs

CARPACCIO D'ANANAS ET SUPRÊMES D'ORANGES
sorbet framboise de la maison Pédone

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE,
tuile craquante au sésame

CHEESE CAKE NEW YORKAIS AU CITRON VERT
coulis de fruits rouges, tuile au cacao

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.