

ENTRÉES

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE croûtons et rouille	12
TATAKI DE THON ALBACORE AU SÉSAME huile de sésame et vinaigrette au xérès	12
QUENELLE DE BROCHET « DARU » coulis de crustacés	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
SAINT-JACQUES CUITES À LA PLANCHA SERVIES TIÈDES émincé d'avocats, sucrines fraîches et coulis de betteraves	19
POÊLÉE D'ENCORNETS DE PETIT BATEAU AU PIMENT D'ESPELETTE tomates et basilic	19
CARPACCIO DE BAR SAUVAGE DE LOCTUDY aux œufs d'Avruga, tuile au sésame	22
SALADE DE HOMARD BLEU, VINAIGRETTE AUX AGRUMES fenouil croquant, sucrine et pomelos	29

FRUITS DE MER

HUÎTRES FONTENEAU MARENNES OLÉRON

6 FINES DE CLAIRE N°3 DE CHEZ ALAIN FONTENEAU	16.5
6 SPÉCIALES N°3 "LA RÉSERVE" DE CHEZ ALAIN FONTENEAU	22
6 FINE DE CLAIRE VERTES N°2 LABEL ROUGE, ALAIN FONTENEAU	24
6 SPÉCIALES N°2 "LA RÉSERVE" CHEZ ALAIN FONTENEAU	27
BULOTS (300 GRS)	9
1/2 HOMARD BRETON, CUIT VAPEUR, SERVI FROID mayonnaise maison	34
LANGOUSTINES DE LOCTUDY CUITES AU COURT BOUILLON, servies froides, mayo	23

DÉGUSTATION

LE "DARU" 3 Fines de Claire n°3, 3 spéciales n°2, 3 Spéciales n°3, 3 Fine de Claire vertes label rouge n°2 8 bulots, 4 langoustines	59
LE "SAINT-HONORÉ" 3 Fines de Claire N°3, 3 spéciales n°2, 3 Spéciales n°3, 3 Fine de Claire vertes Label Rouge n°2 8 bulots, 4 langoustines 1/2 Homard Breton	80

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 DE LIGNE DE LOCTUDY 2 pers. grillé ou en croûte de sel, mousseline de pommes de terre et légumes verts	99

POISSONS SAUVAGES ET CRUSTACÉS

DOS DE LIEU DE LOCTUDY CUIT AU FOUR, petits légumes, sauce homardine	25
CALAMARS DE LOCTUDY POÊLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE, tomate et basilic, riz vénéré, sauce crustacée	32
NOIX DE SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN JUSTE SAISIES pulpe de céleri, sauce Noilly	32
FILETS DE SOLE DE NOIRMOUTIER CUIITS À LA PLANCHA brunoise de panais, sauce gewurztraminer	35
LANGOUSTE DE LOCTUDY (500-600GRS). GRILLÉE OU FLAMBÉE mousseline de pommes de terre au beurre demi sel, beurre de corail	69

VIANDES

ÉMINCÉ DE ROGNONS DE VEAU CUIT AU SAUTOIR moutarde à l'ancienne, pommes grenailles et shiitake	25
FILET DE MIGNON DE VEAU CUIT AU SAUTOIR, JUS AU ROMARIN girolles et mousseline de pommes de terre au beurre demi sel	38

Viande bovine origine Hollande

FROMAGES

CANTAL ENTRE DEUX ET CHÈVRE DE MONSIEUR FABRE chutney maison de figues, ananas et prune	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 choix: chocolat, vanille, café, pistache, passion, framboise, pomme, mandarine mangue	12
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE, tuile craquante au sésame	12
CARPACCIO D'ANANAS ET SUPRÊMES DE POMELOS sorbet pomme verte de la Maison Pédone	12
ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE amandes caramélisées	12
ÉCLAIR "LA MARÉE" AU PRALINÉ ET NOISETTES	14
SABLÉ BRETON AUX FIGUES DE SOLLIÈS, sorbet pomme verte de la maison Pédone, maître glacier	14
GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE" à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente	15



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

TATAKI DE THON ALBACORE AU SÉSAME
huile de sésame et vinaigrette au xérès

SIX HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 DE MARENNES OLÉRON

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE
croûtons et rouille

ENTRÉE DU JOUR

PLATS

RISOTTO CRÉMEUX AUX ARTICHAUTS, FÈVES,
Parmesan Reggiano

DOS DE LIEU DE LOCTUDY CUIT AU FOUR,
petits légumes, sauce homardine

ÉMINCÉ DE ROGNONS DE VEAU CUIT AU SAUTOIR
moutarde à l'ancienne, pommes grenailles et shiitake

PLAT DU JOUR

DESSERTS

CANTAL ENTRE DEUX ET CHÈVRE DE MONSIEUR FABRE
chutney maison de figues, ananas et prune

CARPACCIO D'ANANAS ET SUPRÊMES DE POMELOS
sorbet pomme verte de la Maison Pédone

SOUFFLÉ AUX POMMES CARAMELISÉES, CALVADOS ET CAMEL
A commander en début de repas

ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE
amandes caramélisées

DESSERT DU JOUR



1, rue Daru / 75008 Paris
Réservations : 01 43 80 20 00
contact@lamaree.fr / www.lamaree.fr



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



Infos Allergènes

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.