

# ENTRÉES

<b>SOUPE DE POISSONS DE ROCHE</b> croûtons et rouille	12
<b>TATAKI DE THON ALBACORE AU SÉSAME</b> huile de sésame et vinaigrette au xérès	12
<b>QUENELLE DE BROCHET,</b> coulis de crustacés	14
<b>SAUMON BIO IRLANDAIS FUMÉ PAR NOS SOINS,</b> blinis tièdes et crème wasabi	15
<b>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU NATUREL,</b> chutney pommes poires et raisins secs	16
<b>CARPACCIO DE BAR SAUVAGE DE LOCTUDY</b> aux œufs d'Avruga, tuile au sésame	22
<b>SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN SERVIES TIÈDES,</b> velouté de butternut et truffe noire tuber mélanosporum	25
<b>SALADE D'HIVER À L'HUILE D'OLIVE DES BAUX-DE-PROVENCE</b> avocats, endives, betteraves, chou-fleur, jus de citron	14
<b>POÊLÉE D'ENCORNETS DE PETIT BATEAU AU PIMENT D'ESPELETTE</b> tomates et basilic	17
<b>SALADE DE HOMARD CANADIEN</b> vinaigrette d'agrumes, fenouil croquant, sucrine et pomélos	25

# FRUITS DE MER

<b>HUÎTRES MARENNES OLÉRON "ALAIN FONTENEAU"</b>	
<b>6 FINES DE CLAIRE N°3</b>	16.5
<b>6 SPÉCIALES N°2 "LA RÉSERVE"</b>	27
<b>6 SPÉCIALES N°3 "LA RÉSERVE"</b>	22
<b>6 GILLARDEAU N°2</b> huître charnue	33
<b>CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR (8 PIÈCES)</b>	15.8
<b>BULOTS (300 GRS)</b>	9
<b>DÉGUSTATION LA MARÉE</b> 3 Spéciales n°2, 3 Spéciales n°3, 3 Gillardeau n°2, 3 Fines de Claire n°3	39
<b>DÉGUSTATION</b>	
<b>LE "DARU"</b> 3 Spéciales n°2, 3 Spéciales n°3, 3 Gillardeau n°2, 3 Fines de Claire n°3 6 crevettes roses bio de Madagascar, 300g de bulots	59
<b>LE "SAINT-HONORÉ"</b> 3 Spéciales n°2, 3 Spéciales n°3, 3 Gillardeau n°2, 3 Fines de Claire n°3 6 crevettes roses bio de Madagascar, 300g de bulots 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

<b>POISSONS SAUVAGES ENTIERS</b>	
<b>SOLE 500~600 GR NOIRMOUTIER, MEUNIÈRE, GRILLÉE OU PLANCHA</b>	56
mousseline de pommes de terre ou légumes verts, beurre blanc	
<b>BAR 1-1,2KG DE LOCTUDY GRILLÉ OU EN CROÛTE DE SEL pour 2 pers.</b>	99
mousseline de pommes de terre et légumes verts, beurre blanc	
<b>POISSONS SAUVAGES ET CRUSTACÉS</b>	
<b>QUENELLES DE BROCHET, COULIS DE CRUSTACÉS</b>	25
riz façon Pilaf	
<b>DOS DE CABILLAUD CUIT À LA PLANCHA,</b>	25
embeurré de choux chinois, jus tranché	
<b>FRICASSÉE DE CALAMARS À LA PROVENÇALE,</b>	32
riz vénéré au parmesan	
<b>HOMARD CANADIEN GRILLÉ ENTIER OU FLAMBÉ AU COGNAC</b>	49
mousseline de pommes de terre au beurre demi sel ou légumes verts	

# VIANDES

<b>SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE AU VIN JAUNE,</b>	25
pommes de terre grenailles, jus gourmand	
<b>FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR, JUS GOURMAND</b>	32
mousseline de pommes Agria au beurre demi-sel	

Viande bovine origine Hollande

# FROMAGES

<b>CANTAL ENTRE-DEUX ET CHÈVRE BIO DE MONSIEUR FABRE,</b>	12
chutney maison pommes poires et raisins secs	

# DESSERTS

<b>CAFÉ GOURMAND</b>	11
mi-cuit au chocolat, île flottante et madeleine au citron	
<b>GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER</b>	12
3 parfum au choix: chocolat, vanille, marron, citron, mangue, café, pistache, framboise, coco	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE,</b>	12
tuile au sésame	
<b>ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE</b>	12
amandes caramélisées	
<b>SOUPE DE POIRES ET FLEUR D'ORANGER, TUILE À L'ORANGE</b>	12
glace yaourt de la Maison Pedone et basilic	
<b>ÉCLAIR "LA MARÉE" AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ</b>	14
coulis de fruits rouges	
<b>GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE"</b>	15
à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente	
<b>DÉGUSTATION DE FRUITS FRAIS, ANANAS, MANGUE, PAPAYE</b>	15
infusion au thé vert, sorbet framboise	



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

# MENUS LA MARÉE

37€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

31€

1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 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  
de la Maison Fonteneau

SALADE D'HIVER À L'HUILE D'OLIVE DES BAUX-DE-PROVENCE  
avocats, endives, betteraves, chou-fleur, jus de citron

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE  
croûtons et rouille

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

### ENTRÉE DU JOUR

## PLATS

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

LINGUINI AU SAUMON BIO IRLANDAIS, MIMOLETTE  
roquette

DOS DE CABILLAUD CUIT À LA PLANCHA,  
embeurré de choux chinois, jus tranché

### PLAT DU JOUR

PARMENTIER DE CANARD,  
salade d'herbes et jus gourmand

## DESSERTS

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

ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE  
amandes caramélisées

TARTE AUX CITRONS CONFITS, ANIS VERT,  
sorbet coco de la maison Pédone

### DESSERT DU JOUR

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



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.