

## ENTRÉES

**QUENELLE DE BROCHET,**  
coulis de crustacés

**FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT**  
chutney de pruneaux et pistache

**RAVIOLES DE CREVETTES**  
bouillon thaï

14

15

19

## POISSONS SAUVAGES ENTIERS

**SOLE 600-700 GR, MEUNIÈRE, PLANCHA,**  
mouseline 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.**  
mouseline de pommes de terre et légumes verts, beurre blanc

62

99

## POISSONS SAUVAGES ET CRUSTACÉS

**PAVÉ DE LIEU DE LOCTUDY VAPEUR**  
pommes mousseline, jus de rôti

**LINGUINI CRÉMEUX AU CORAIL D'OURSINS DE MÉDITERRANÉE**  
tomates confites et basilic

**CHIPIRONS POÊLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE,**  
tomate et basilic, riz vénéré, sauce crustacée

25

28

32

## VIANDES

**SUPRÊME DE POULET BIO CUIT À BASSE TEMPÉRATURE**  
asperges vertes, coulis de carottes acidulés

**PAVÉ DE VEAU LABEL ROUGE DU SÉGALA**  
mouseline de pommes de terre, sauce morilles

32

35

Viande bovine origine Hollande

## MENUS LA MARÉE

**31€**

1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT

**37€**

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

## FRUITS DE MER

### HUÎTRES MARENNES OLÉRON MAISON FONTENEAU

**6 FINES DE CLAIRE N°3**

16.8

**6 GILLARDEAU N°3**

27

**6 GILLARDEAU N°2**  
huître charnue

33

**DÉGUSTATION D'HUÎTRES DE LA MARÉE**  
4 Gillardeau n°2, 4 Gillardeau n°3, 4 Fines de Claire n°3

39

### ENTRÉES

ENTRÉE DU JOUR

6 HUÎTRES N°3 FINE DE CLAIRE DE MARENNES OLÉRON  
MAQUEREAUX MARINÉS À L'ORANGE ET CORIANDRE FRAÎCHE salade croquante

### PLATS

PAVÉ DE LIEU DE LOCTUDY VAPEUR pommes mousseline, jus de rôti  
PENNE AU SAUMON, PIQUILLOS ET MIMOLETTE  
SUPRÊME DE POULET BIO CUIT À BASSE TEMPÉRATURE asperges vertes, coulis de carottes acidulés  
PLAT DU JOUR

### DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE, tuile aux sésames  
GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE"  
DESSERT DU JOUR



Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire Festins de Bourgogne

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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

---

## FROMAGE D'ILE DE FRANCE

## DESSERTS

<b>CAFÉ GOURMAND,</b> minestrone de fruits, cookies et chou champagne	11
<b>GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER</b> 3 parfums au choix: café, framboise, chocolat, et citron,poire	12
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE,</b> tuile aux sésames	12
<b>GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE"</b>	12
<b>SOUPE DE MANGUE À LA MENTHE</b> Glace yaourt de la maison Pédone	12
<b>GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE"</b> à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente	15
<b>SPHÈRE CRAQUANTE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU,</b> mousse de poires au vin de Cadillac, jus de pomme à cidre caramélisés	15
<b>EN ACCOMPAGNEMENT, VINS AU VERRE A.O.C.</b>	12CL
<b>CHÂTEAU FONRAZADE 2007 SAINT-EMILION GRAND CRU</b> Vin rouge de chez Guy Balotte	9
<b>CHÂTEAU COUSTEAU 2014 CADILLAC</b> Vin blanc moelleux des vignobles Bernard Réglat	8
<b>HARMONIE, 2014 LANGUEDOC</b> Vin blanc doux bio du domaine Enclos de la Croix	8



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.