

## ENTRÉES

**QUENELLE DE BROCHET,**  
coulis de crustacés

14

**FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT**  
chutney de fruits secs

18

## POISSONS SAUVAGES ENTIERS

**BAR 900 GRS SAUVAGE GRILLÉ OU CROÛTE DE SEL POUR 1 PERS pour 2 pers.**  
mousseline de pommes de terre et légumes verts, beurre blanc

60

## POISSONS SAUVAGES ET CRUSTACÉS

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

25

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

28

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

32

## NON POISSON

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

32

**PAVÉ DE VEAU LABEL ROUGE DU SÉGALA DORÉ AU SAUTOIR**  
fricassée de girolles et mousseline de pommes de terre  
Viande bovine origine Irlande

38

## MENUS LA MARÉE

**31**

1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT

**37**

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

## FRUITS DE MER

### HUÎTRES DE MARENNES OLÉRON

**6 FINES DE CLAIRE N°3**

16,8

**6 GILLARDEAU N°3**

27

**6 GILLARDEAU N°2**

33

huître charnue

**DÉGUSTATION D'HUÎTRES DE LA MARÉE**

39

4 gillardeau n°2, 4 gillardeau n°3, 4 Fines de Claire n°3

### ENTRÉES

ENTRÉE DU JOUR

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

### PLATS

PAVÉ DE LIEU DE LOCTUDY VAPEUR pommes mousseline, jus de rôti  
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, **MENU**  
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 DE L'ILE DE FRANCE

## DESSERTS

<b>CAFÉ GOURMAND,</b> minestrone de fruits, moelleux chocolat et chou au champagne	11
<b>GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER Menu</b> 3 parfums au choix : café, citron, pomme verte, orange sanguine, framboise, cassis, pralines roses	12
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE, MENU</b>	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



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.