

ENTRÉES

QUENELLE DE BROCHET,
coulis de crustacés

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT
chutney de pruneaux et pistache

ASPERGES BLANCHES
vinaigrette à l'œuf cassé

14

15

19

POISSONS SAUVAGES ENTIERS

SOLE 500-600 GR, MEUNIÈRE, GRILLÉE OU PLANCHA, 55
mousseline 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. 99
mousseline de pommes de terre et légumes verts, beurre blanc

POISSONS SAUVAGES ET CRUSTACÉS

PAVÉ DE LIEU DE LOCTUDY CUIT À LA PLANCHA, 25
barigoule de poivrade et cébettes, beurre blanc

LINGUINI CRÉMEUX AU CORAIL D'OURSINS DE MÉDITERRANÉE 28
tomates confites et basilic

CHIPIRONS POÊLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE, 32
tomate et basilic, riz vénéré, sauce crustacée

HOMARD CANADIEN GRILLÉ ENTIER OU FLAMBÉ AU COGNAC, 59
mousseline de pommes de terre au beurre demi sel ou légumes verts

VIANDES

SUPRÊME DE POULET FERMIER LABEL ROUGE, 25
cuit à basse température, patate douce confite, sauce forestiers

FILET DE BOEUF CUIT AU SAUTOIR, 38
mousseline de pommes de terre, jus gourmand à la moutarde "Pommery"

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 16.5

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

CARPACCIO DE BAR AUX ŒUFS D'AVRUGA
ENTRÉE DU JOUR

PLATS

PAVÉ DE LIEU DE LOCTUDY CUIT À LA PLANCHA, barigoule de poivrade et cébettes, beurre blanc
LINGUINI AUX COQUILLAGES, AMANDES, PALOURDES, MOULES tomates confites
SUPRÊME DE POULET FERMIER LABEL ROUGE, cuit à basse température, patate douce confite, sauce forestiers

PLAT DU JOUR

DESSERTS

ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE amandes caramélisées
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE, tuile aux amandes
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.

FROMAGES

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND, Soupe de mangue , cookies et chou à l'orange	11
GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER 3 parfum au choix: chocolat,café, framboise, mangue, coco , pomme verte ,citron et mirabelle.noisette	12
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE, tuile aux amandes	12
GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE"	12
ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE amandes caramélisées	12
SOUPE DE MANGUE Sorbet litchi de la maison Pédone, tuile aux amandes	12
GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE" à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente	15
DÉGUSTATION DE FRUITS FRAIS, ANANAS, MANGUE, PAPAYE infusion au thé vert, sorbet framboise	15
EN ACCOMPAGNEMENT, VINS AU VERRE A.O.C.	12CL
CHÂTEAU FONRAZADE 2007 SAINT-EMILION GRAND CRU Vin rouge de chez Guy Balotte	9
CHÂTEAU COUSTEAU 2014 CADILLAC Vin blanc moelleux des vignobles Bernard Réglat	8
HARMONIE, 2014 LANGUEDOC 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.