

ENTRÉES

QUENELLE DE BROCHET,
coulis de crustacés

SAUMON BIO IRLANDAIS MARINÉ PAR NOS SOINS FAÇON GRAVLAX
crème de wasabi, blinis tièdes

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT
chutney de pruneaux et pistache

ASPERGES BLANCHES
vinaigrette à l'œuf cassé

14

15

15

19

POISSONS SAUVAGES ENTIERES

SOLE 500~600 GR, MEUNIÈRE, GRILLÉE OU PLANCHA 70
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 SAUTÉES AU CORAIL D'OURSINS DE MÉDITERRANÉE 28
tomates confites

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

HOMARD BRETON 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 CUIT AU SAUTOIR 25
polenta au parmesan, jus gourmand

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 "ALAIN 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



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.

ENTRÉES

CARPACCIO DE BAR AUX ŒUFS D'AVRUGA
VELOUTÉ D'ASPERGES AUX HERBES ET ŒUF POCHÉ
ENTRÉE DU JOUR

PLATS

PAVÉ DE LIEU DE LOCTUDY CUIT À LA PLANCHA, barigoule de poivrade et cébettes, beurre blanc
LINGUINI CRÉMEUX AU HADDOCK DU MOULIN DU COUVENT, mimolette, roquettes et fèves
SUPRÊME DE POULET FERMIER LABEL ROUGE CUIT AU SAUTOIR polenta au parmesan, jus gourmand
PLAT DU JOUR

DESSERTS

ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE amandes caramélisées
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE, tuile au sésame
ECLAIR LA MARÉE AU CAFÉ noix caramélisées
CANTAL ENTRE DEUX, CHÈVRE BIO DE MONSIEUR FABRE, chutney maison de figues, ananas et prune
DESSERT DU JOUR

FROMAGES

CANTAL ENTRE DEUX, CHÈVRE BIO DE MONSIEUR FABRE, 12
chutney maison de figues, ananas et prune

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 11
soupe de fraise à la menthe, mousse au chocolat et chou vanille

GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER 12
3 parfum au choix:
chocolat, mangue, café, framboise, coco, passion, melon, mascarpone, vanille Bourbon, fraise

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE, 12
tuile au sésame

ECLAIR LA MARÉE AU CAFÉ 12
noix caramélisées

ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE 12
amandes caramélisées

SOUPE DE FRAISES À LA MENTHE, 12
sorbet orange sanguine de la maison Pédone

GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE" 15
à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente

DÉGUSTATION DE FRUITS FRAIS, ANANAS, MANGUE, PAPAYE 15
infusion au thé vert, sorbet framboise

EN ACCOMPAGNEMENT, VINS AU VERRE A.O.C. 12CL

CHÂTEAU FONRAZADE 2007 SAINT-EMILION GRAND CRU 9
Vin rouge de chez Guy Balotte

CHÂTEAU COUSTEAU 2014 CADILLAC 8
Vin blanc moelleux des vignobles Bernard Réglat

HARMONIE, 2014 LANGUEDOC 8
Vin blanc doux bio du domaine Enclos de la Croix



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.