

ENTRÉES

TATAKI DE THON ALBACORE AU SÉSAME huile de sésame et vinaigrette au xérès	12
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE croûtons et rouille	12
QUENELLE DE BROCHET, coulis de crustacés	14
SAUMON BIO IRLANDAIS MARINÉ PAR NOS SOINS FAÇON GRAVLAX crème de wasabi, blinis tièdes	15
FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT chutney de pruneaux et pistache	15
PARMESANE D'HERBES, RICOTTA ET TOMATES CONFITES, caramel au balsamique	15
ASPERGES VERTES ET BLANCHES DES LANDES, vinaigrette d'herbes, œuf cassé	19
CARPACCIO DE BAR SAUVAGE DE LOCTUDY aux œufs d'Avruga, tuile au sésame	22

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 huître charnue	33
DÉGUSTATION D'HUÎTRES DE LA MARÉE 4 Gillardeau n°2, 4 Gillardeau n°3, 4 Fines de Claire n°3	39
1/2 HOMARD CANADIEN, CUIT VAPEUR, SERVI FROID mayonnaise maison	25



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.

POISSONS SAUVAGES ENTIERS

SOLE 500~600 GR, MEUNIÈRE, GRILLÉE OU PLANCHA mousseline de pommes de terre ou légumes de saison, beurre blanc	56
BAR 1~1,2KG DU GUILVINEC GRILLÉ OU EN CROÛTE DE SEL pour 2 pers. mousseline de pommes de terre et légumes verts, beurre blanc	99

POISSONS SAUVAGES ET CRUSTACÉS

PAVÉ DE LIEU CUIT À LA PLANCHA, caviar d'aubergines, sauce pesto	25
QUENELLES DE BROCHET, COULIS DE CRUSTACÉS riz façon Pilaf	25
LINGUINI SAUTÉES AU CORAIL D'OURSINS DE MÉDITERRANÉE tomates confites	28
CALAMARS POÉLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE, tomate et basilic, riz vénéré, sauce crustacée	32
HOMARD DU MAINE GRILLÉ ENTIER OU FLAMBÉ AU COGNAC mousseline de pommes de terre au beurre demi sel ou légumes verts	59

VIANDES

SUPRÊME DE POULET FERMIER LABEL ROUGE CUIT AU SAUTOIR pulpe de patates douces, jus au romarin	25
FILET DE BOEUF CUIT AU SAUTOIR mousseline de pommes de terre, jus gourmand	38

Viande bovine origine Hollande

MENUS LA MARÉE

31€

1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT

37€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

ENTRÉES

BEIGNETS DE LÉGUMES ET CREVETTES, huile pimentée
TATAKI DE THON ALBACORE AU SÉSAME huile de sésame et vinaigrette au xérès
VELOUTÉ D'ASPERGES AUX HERBES ET ŒUF POCHÉ
PARMESANE D'HERBES, RICOTTA ET TOMATES CONFITES, caramel au balsamique
ENTRÉE DU JOUR

PLATS

PAVÉ DE LIEU CUIT À LA PLANCHA, caviar d'aubergines, sauce pesto
LINGUINI CRÉMEUX AU HADDOCK DU MOULIN DU COUVENT, mimolette, roquettes et fèves
QUENELLES DE BROCHET, COULIS DE CRUSTACÉS riz façon Pilaf
SUPRÊME DE POULET FERMIER LABEL ROUGE CUIT AU SAUTOIR pulpe de patates douces, jus au romarin
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 ET CHÈVRE DE MONSIEUR FABRE, chutney maison de figues, ananas et prune
DESSERT DU JOUR

FROMAGES

CANTAL ET CHÈVRE 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 cannelé Bordelais

GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER 12
3 parfum au choix:
chocolat, vanille, mangue, café, framboise, lait de coco, ananas, yaourt, citron.

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.