

À LA CARTE

ENTRÉE(S) DU JOUR

SALADE DE HOMARD CANADIEN AUX AGRUMES ET FENOUIL 22

PLAT(S) DU JOUR

PAVÉ DE DAURADE SAUVAGE 38
lentille de la Brie cuisinées comme un risotto, champignons des bois

SOUFFLÉ DU MOIS

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT 15
A commander en début de repas ou 15 minutes d'attente

VINS AU VERRE

12CL

- **SANCERRE, VALLÉE DE LA LOIRE** 8
Pierre Prieur & Fils 2017
- **CHABLIS, VIEILLES VIGNES EN MAGNUM, BOURGOGNE** 9.5
Dom. Ste Claire, J-M Brocard 2013
- **MEURSAULT, VIEILLES VIGNES, BOURGOGNE** 17
Buisson Battault 2015
- **SANCERRE, VALLÉE DE LA LOIRE** 8
Pierre Prieur & Fils 2014
- **CHATEAU FONRAZADE, SAINT-EMILION GRAND CRU** 9
Guy Ballote 2011

AU MENU

ENTRÉE(S) DU JOUR

TARTARE DE BAR ET BONITE, CITRON COMBAWA ET CORIANDRE 12

PLAT(S) DU JOUR

DOS DE LIEU DE LOCTUDY SAISI SUR LA PEAU 25
polenta crémeuse, sauce hollandaise

DESSERT(S) DU JOUR

CHEESECAKE AU CITRON VERTS, COULIS DE FRUITS ROUGES 12
tuile aux amandes, glace noisette

APÉRITIFS

- COUPE DE CHAMPAGNE** 11,5
Henri Abelé ou Nicolas Feuillate
- SPRITZ** 12
- MOJITO** 14
- AMERICANO MAISON** 15

LE VIN DU MOIS

75CL

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE, VIEILLES VIGNES 45
Bourgogne blanc, Domaine Parigot 2016



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

NOTRE SÉLECTION DE VINS

VINS BLANCS

37,5CL 75CL

■ SANCERRE "EDMOND" Alphonse Mellot, 2012	89
■ MEURSAULT 1ER CRU LES PERRIÈRES Domaine Heitz-Lochardet	165
■ PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU "HAMEAU DE BLAGNY" Etienne Sauzet	139
■ PERNAND VERGELESSES 1ER CRU 2015 "Le Clos du Village", Domaine Rapet	69
■ PULIGNY-MONTRACHET Domaine Alain Chavy	40 79

VINS ROUGES

■ MENETOU-SALON BIO Domaine Philippe Gilbert	42
■ SANCERRE "EN GRANDS CHAMPS" Alphonse Mellot 2011	92
■ CHÂTEAU CANON 1er Grand Cru Classé 2008	145
■ CHAMBOLLE-MUSIGNY «LES AMOUREUSES» 1er cru, Patrick Landanger	198

CHAMPAGNES AOC

■ NICOLAS FEUILLATTE, BRUT	52
■ PAUL ROGER	65
■ RUINART BRUT	75
■ LAURENT-PERRIER ULTRA BRUT	79
■ LAURENT-PERRIER, GRAND SIÈCLE, GRANDE CUVÉE	210



1, rue Daru / 75008 Paris
Réservations : 01 43 80 20 00
contact@lamaree.fr / www.lamaree.fr

LES SUGGESTIONS DU
MARDI 23 OCTOBRE 2018

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS