

À LA CARTE

ENTRÉE(S) DU JOUR

FRICASSÉE DE PREMIÈRES ASPERGES VIOLETTES DU SUD OUEST 22
oeuf bio parfait, jus gourmand, et parmesan

PLAT(S) DU JOUR

TRONÇON DE TURBOT CUIT À LA PLANCHA 49
Fricassée d'asperges violettes de sud-ouest

SOUFFLÉ DU MOIS

SOUFFLÉ AU CITRON 15
à commander en début de repas ou 15 minutes d'attente

VINS AU VERRE

12CL

- **SANCERRE, VALLÉE DE LA LOIRE** 8
Pierre Prieur & Fils 2018
- **CHABLIS, VIEILLES VIGNES EN MAGNUM, BOURGOGNE** 9,5
Dom. Ste Claire, J-M Brocard 2013
- **MEURSAULT, VIEILLES VIGNES, BOURGOGNE** 17
Buisson Battault 2017
- **SANCERRE, VALLÉE DE LA LOIRE** 8
Pierre Prieur & Fils 2016
- **CHATEAU FONRAZADE, SAINT-EMILION GRAND CRU** 9
Guy Ballote 2011

AU MENU

ENTRÉE(S) DU JOUR

HADDOCK DU MOULIN DU COUVENT 14
salade de chou rouge

PLAT(S) DU JOUR

FILET DE MAQUEREAU CUIT À LA PLANCHA 25
étuvée de céleri, sauce curry

DESSERT(S) DU JOUR

ENTREMET AU CHOCOLAT CROUSTILLANT BLANC À LA VANILLE 12
sorbet framboise de la maison Pédone

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE 12 CL 11,5
Henri Abelé ou Nicolas Feuillate

SPRITZ 14CL 12
Aperol, crémant, eau gazeuse

MOJITO 14CL 14
rhum blanc, sucre de canne, eau gazeuse, menthe et citron

AMERICANO MAISON 15 CL 15

LE VIN DU MOIS

75CL

FLEUR DE ROUSSANNE 49
Chignin Bergeron, vin blanc de Savoie, Jean Perrier et Fils



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

NOTRE SÉLECTION DE VINS

VINS BLANCS

37,5CL 75CL

■ SANCERRE "EDMOND"	95
Alphonse Mellot, 2016	
■ AUXEY-DURESSES, "CLOS DU MOULIN AUX MOINES", MONOPOLE,	65
■ BEAUNES CLOS DES MOUCHES	145
Joseph Drouhin	
■ PERNAND VERGELESSES 1ER CRU 2017	36
"Le Clos du Village", Domaine Rapet	
■ MEURSAULT 1ER CRU LES GENEVRIÈRES	165
Henri Boillot	
■ PULIGNY-MONTRACHET	40 79
Domaine Alain Chavy	
■ CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "LES VERGERS"	95
Fontaine Gagnard	

VINS ROUGES

■ MENETOU-SALON BIO, EN DEMI 2018	25 48
Domaine Philippe Gilbert	
■ SANCERRE "EN GRANDS CHAMPS"	92
Alphonse Mellot 2011	
■ CHÂTEAU FONRAZADE, GRAND CRU	55
Guy Balotte	
■ CHAMBOLLE-MUSIGNY «LES AMOUREUSES»	198
1er cru, Patrick Landanger	

CHAMPAGNES AOC

■ DE VENOGÉ, BRUT SÉLECT	65
Pinot noir, Chardonnay et pinot Meunier	
■ RUINART BRUT	75
■ LAURENT-PERRIER, GRAND SIÈCLE, GRANDE CUVÉE	210
■ VINCENT COUCHE, ÉLÉGANCE	65
Bio Dynamie, demeter	
■ DE VENOGÉ, LOUIS XV	99
■ PHILIPPONNAT ROYAL RÉSERVE NON DOSÉ	75



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

LES SUGGESTIONS DU

JEUDI 2 DÉCEMBRE 2021

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



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS