

À LA CARTE

ENTRÉE(S) DU JOUR

POÊLÉE DE GIROLLES DE SOLOGNE EN PERSILLADE 24

PLAT(S) DU JOUR

TRONÇON DE TURBOT DE LOCTUDY RÔTI 47
pommes mousseline, jus de viande

SOUFFLÉ DU MOIS

SOUFFLÉ AUX AMANDES, NECTARINES POCHÉES À LA VANILLE 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 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
- **VINSOBRES 2014** 9.5
Laurent Gerra, vin rouge de la Vallée du Rhône

AU MENU

ENTRÉE(S) DU JOUR

CEVICHE DE THON JAUNE DE LIGNE 12

PLAT(S) DU JOUR

BRANDADE DE LIEU JAUNE, 25
soupe glacée de tomate et basilic

DESSERT(S) DU JOUR

MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, 12
glace vanille de la Maison Pédone

APÉRITIFS

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

LE VIN DU MOIS

75CL

SERRALUNGA D'ALBA, LANGHE, CHARDONNAY 2016 55
Massolino, vin blanc Italien, riche et puissant



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

NOTRE SÉLECTION DE VINS

VINS BLANCS

37,5CL 75CL

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

VINS ROUGES

■ MENETOU-SALON BIO	42
Domaine Philippe Gilbert, en demi 2013	
■ SANCERRE "EN GRANDS CHAMPS"	92
Alphonse Mellot 2011	
■ CHÂTEAU CANON	145
1er Grand Cru Classé 2008	
■ SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU "LES SERPENTIÈRES"	59
Michel Mallard	
■ CHAMBOLLE-MUSIGNY «LES AMOUREUSES»	198
1er cru, Patrick Landanger	

CHAMPAGNES AOC

■ NICOLAS FEUILLATTE, BRUT	52
■ ABELÉ MILLÉSIMÉ BRUT 2008	68
■ 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
MERCREDI 18 JUILLET 2018

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



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS