

ENTRÉES

BAVAROIS D'AVOCATS À L'HUILE D'OLIVE ET CORIANDRE, chair de tourteaux au citron vert	12
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE croûtons et rouille	12
TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME, huile de sésame et vinaigrette au xérès	12
SAUMON LABEL ROUGE MARINÉ PAR NOS SOINS FAÇON GRAVLAX, crème de wasabi, blinis tiède	15
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU NATUREL, chutney pommes et figues	16
POÊLÉE D'ENCORNETS DE PETIT BATEAU AU PIMENT D'ESPELETTE tomates et basilic	17
CARPACCIO DE POULPE, PIMENT DOUX ET CITRON salade d'herbes	19
SALADE DE HOMARD CANADIEN AUX AGRUMES ET FENOUIL	22

FRUITS DE MER

HUÎTRES MARENNES OLÉRON MAISON FONTENEAU

6 FINES DE CLAIRE N°3	16.5
CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR (8 PIÈCES)	15.8
BULOTS (300 GRS)	9
6 SPÉCIALES N°2	27
6 SPÉCIALES N°3	22
DÉGUSTATION D'HUÎTRES DE LA MAISON FONTENEAU 4 fine de Claire n°3, 4 Fonteneau n°2, 4 Fonteneau n°3	39
LE "DARU" 4 Spéciale n°2, 4 Réserve n°3, 4 Fines de Claire n°3, 1/2 tourteau, Crevettes bio de Madagascar, bulots	59
LE "SAINT-HONORÉ" 4 Spéciales n°2, 4 Spéciales n°3, 4 Fines de Claire n°3, Crevettes bio de Madagascar, bulots 1/2 tourteau 1/2 homard	80

Toutes nos herbes et salades proviennent du Maraîcher Beausse en Île-de-France.
Nous informons notre aimable clientèle que la maison n'accepte pas les chèques.

POISSONS

POISSONS SAUVAGES ENTIERS

SOLE 500-600 GR, MEUNIÈRE, GRILLÉE OU PLANCHA, mousseline de pommes de terre ou légumes de saison, beurre blanc	55
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	
LINGUINI CRÉMEUX AU SAUMON LABEL ROUGE ET MIMOLETTE roquette et fèves	25
NOIX DE SAINT-JACQUES DE LOCTUDY JUSTE SAISIES pulpe de panais, jus d'herbes	32
CALAMARS DE PETIT BATEAU POÊLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE, riz vénéré, sauce civet de homard	32
HOMARD EUROPÉEN GRILLÉ ENTIER OU FLAMBÉ AU COGNAC mousseline de pommes de terre Agria au beurre demi sel	68

VIANDES

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX HERBES, pulpe de patate douce et polenta	25
FILET DE BOEUF CUIT AU SAUTOIR, mousseline de pommes de terre, jus gourmand à la moutarde "Pommery"	38

Viande bovine origine Hollande

FROMAGES

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

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND, Soupe de mangue, cookies et chou à l'orange	11
ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE amandes caramélisées	12
GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER 3 parfum au choix: chocolat, café, framboise, mangue, coco , pomme verte, citron et mirabelle, noisette	12
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE, tuile aux amandes	12
ÉCLAIR LA MARÉE À L'ORANGE	14
SOUPE DE MANGUE Sorbet litchi de la maison Pédone, tuile aux amandes	12
TARTE FINE AUX POIRES, SORBET CHOCOLAT	12
GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE" à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente	15
ASSIETTE DE CHOCOLATS DE VALRHONA crèmeux chocolat marrons, moelleux chocolat amande, brownie, glace chocolat	15



Prix nets en euros, taxes et service compris.
Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire Festins de Bourgogne

MENUS LA MARÉE

29 €

1 PLAT + 1 VERRE DE VIN (12CL) + 1 CAFÉ
Valable uniquement du lundi au vendredi le midi

31€

1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT

37€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

ENTRÉES

CRÈME CHAUDES DE CÈPES

SALADE D'ENDIVES, AVOCAT, POMELOS À L'HUILE DE NOISETTES

FRITURE D'ÉPERLANS
sauce tartare

QUENELLE DE BROCHET,
coulis de crustacés

ENTRÉE DU JOUR

PLATS

LINGUINI CRÉMEUX AU SAUMON LABEL ROUGE ET MIMOLETTE
roquette et fèves

PAVÉ DE CABILLAUD À LA PLANCHA,
grecques de légumes, beurre blanc

FILET DE RASCASSE À LA PLANCHA,
pulpe d'aubergines, girolles, pesto

SUPRÊME DE CANETTE RÔTI AU FOUR,
poire rôties, mousseline de pommes de terre, jus gourmand

PLAT DU JOUR

DESSERTS

MOUSSE DE CHOCOLAT VALRHONA, CITRON VERT

ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE
amandes caramélisées

TARTE FINE AUX POIRES, SORBET CHOCOLAT

CARPACCIO D'ANANAS, TUILES CRAQUANTE
sorbet citron de la maison Pédone

DESSERT DU JOUR



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Nous informons notre aimable clientèle que la maison n'accepte pas les chèques.



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



Infos Allergènes

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Horaires d'ouverture :
du lundi au dimanche de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30