

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
QUENELLE DE BROCHET, coulis de crustacés	14
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
VERRINE DE HOMARD CANADIEN chatini de tomate, pulpe d'avocat	22

FRUITS DE MER

HUÎTRES MARENNES OLÉRON GILLARDEAU

6 FINES DE CLAIRE N°3	16.5
CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR (8 PIÈCES)	15.8
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
BULOTS (300 GRS)	9

DÉGUSTATION

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 700-800 GR, MEUNIÈRE, GRILLÉE OU PLANCHA, mousseline de pommes de terre ou légumes de saison, beurre blanc	60
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	
DOS DE LIEU SAISI SUR LA PEAU, lentilles blondes de Saint-Flour, beurre aux herbes	25
FILET DE DAURADE ROYALE SAISI SUR LA PEAU aubergine confite, champignons, jus gourmand	25
LINGUINI AUX COQUILLAGES, AMANDES, PALOURDES, MOULES tomates confites	28
CALAMARS DE PETIT BATEAU POÊLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE, riz vénéré, sauce civet de homard	32
NOIX DE SAINT-JACQUES DE LOCTUDY JUSTE SAISIES mousseline patates douces, sauce citronnelle	32
HOMARD CANADIEN GRILLÉ ENTIER OU FLAMBÉ AU COGNAC mousseline de pommes de terre Agria au beurre demi sel	59

VIANDES

SUPRÊME DE CANETTE RÔTI AU MIEL DE FONTAINEBLEAU, figues et poires et jus gourmand	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 d'ananas, cookies et chou café	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, vanille Bourbon, mangue, figues, pomme verte, citron et mirabelle, noisette	12
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE, tuile aux amandes	12
ECLAIR LA MARÉE AU CAFÉ	14
FIGES RÔTIES AU MIEL ET SPÉCULOS, glace vanille de la maison Pédone	12
SOUPE D'ANANAS sorbet coco de la maison Pédone, tuile aux amandes	12
GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE" à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente	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

MARINIÈRE DE MOULES DE BOUCHOT
beurre de cerfeuil

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE
croûtons et rouille

CHIFFONADE DE HADDOCK
rémoulade celeri-pommes

BEIGNETS DE LÉGUMES MÉDITERRANÉENS,
sauce aux herbes

ENTRÉE DU JOUR

PLATS

LINGUINI CRÉMEUX AU SAUMON BIO IRLANDAIS ET MIMOLETTE
roquette et fèves

DOS DE LIEU SAISI SUR LA PEAU,
lentilles blondes de Saint-Flour, beurre aux herbes

QUENELLES DE BROCHET « DARU »
coulis de crustacés, riz basmati façon Pilaf

SUPRÊME DE CANETTE RÔTI AU MIEL DE FONTAINEBLEAU,
confit de patates douces, jus gourmand à l'estragon

PLAT DU JOUR

DESSERTS

MINISTRONE DE FRUITS FRAIS AU BASILIC
sorbet framboise de la maison Pédone, maître glacier

MOUSSE DE CHOCOLAT VALRHONA, CITRON VERT

TARTE FINE AUX POMMES, CARAMEL AU BEURRE SALÉ

ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE
amandes caramélisées

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