

ENTRÉES

ROSACE DE TOMATES DE LA MAISON RICAUD huile de basilic et olives noires	10
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE croûtons et rouille	12
BAVAROIS D'AVOCATS À L'HUILE D'OLIVE ET CORIANDRE, chair de tourteaux au citron vert	12
QUENELLE DE BROCHET, coulis de crustacés	14
FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT chutney de pruneaux et pistache	15
SAUMON BIO IRLANDAIS MARINÉ PAR NOS SOINS FAÇON GRAVLAX crème de wasabi, blinis tièdes	15
CARPACCIO DE POULPE, PIMENT DOUX ET CITRON salade d'herbes	19
SALADE DE HOMARD BRETON ET MELON vinaigrette aigre douce	27

FRUITS DE MER

HUÎTRES MARENNES OLÉRON "ALAIN FONTENEAU"

BULOTS (300 GRS)	9
6 FINES DE CLAIRE N°3	16.5
6 SPÉCIALES N°3 "LA RÉSERVE"	22
6 SPÉCIALES N°2 "LA RÉSERVE"	27
CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR (8 PIÈCES)	15.8

DÉGUSTATION

LE "DARU" 4 Spéciale Réserve n°2, 4 Spéciales Réserve n°3, 4 Fines de Claire n°3, 300g de Bulots, 1/2 tourteau, Crevettes bio de Madagascar	59
LE "SAINT-HONORÉ" 4 Spéciales Réserve n°2, 4 Spéciales n°3, 4 Fines de Claire n°3, 300g de Bulots, Crevettes bio de Madagascar 1/2 tourteau 1/2 homard	80

POISSONS

POISSONS SAUVAGES ENTIERS

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

PAVÉ DE CABILLAUD SAISI SUR LA PEAU pommes Boulangères, jus tranché	25
RAIE BOUCLÉE DU GUILVINEC, fricassée de courgettes et champignons, beurre noisette	25
LINGUINI SAUTÉES AU CORAIL D'OURSINS DE MÉDITERRANÉE tomates confites	28
FRICASSÉE DE CALAMARS À LA PROVENÇALE, riz vénéré au parmesan	32
HOMARD BRETON GRILLÉ ENTIER OU FLAMBÉ AU COGNAC mousseline de pommes de terre au beurre demi sel ou légumes verts	59

VIANDES

SUPRÊME DE CANETTE RÔTI AU MIEL DE FONTAINEBLEAU, poires rôties aux épices, 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 BIO DE MONSIEUR FABRE, chutney maison de figues, ananas et prune	12
--	----

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND soupe de fraise à la menthe, mousse au chocolat et chou vanille	11
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE, tuile au sésame	12
ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE amandes caramélisées	12
SOUPE DE FRAISES À LA FLEUR D'ORANGER, sorbet citron de la maison Pédone	12
PARFAIT CAFÉ, CRÈME AU CAFÉ, tuile au chocolat	12
CERISES POCHÉES, SIROP FAÇON SANGRIA, glace lait d'amande de la maison Pédone	12
GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER 3 parfum au choix: chocolat, mangue, café, framboise, lait d'amandes, passion, melon, citron, vanille Bourbon, fraise	12
FRAISIER coulis de fruits rouges	12
ÉCLAIR "LA MARÉE" CRÈME VANILLE ET CHOCOLAT, coulis de fruits rouges	14
GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE" à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente	15



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

BAVAROIS D'AVOCATS À L'HUILE D'OLIVE ET CORIANDRE,
chair de tourteaux au citron vert

ROSACE DE TOMATES DE LA MAISON RICAUD
huile de basilic et olives noires

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE
croûtons et rouille

SAUMON BIO IRLANDAIS MARINÉ PAR NOS SOINS FAÇON GRAVLAX
crème de wasabi, blinis tièdes

ENTRÉE DU JOUR

PLATS

LINGUINI CRÉMEUX AU SAUMON BIO IRLANDAIS ET MIMOLETTE
roquette et fèves

PAVÉ DE CABILLAUD SAISI SUR LA PEAU
pommes Boulangères, jus tranché

RAIE BOUCLÉE DU GUILVINEC,
fricassée de courgettes et champignons, beurre noisette

QUENELLES DE BROCHET, COULIS DE CRUSTACÉS
riz sauvage façon Pilaf

SUPRÊME DE CANETTE RÔTI AU MIEL DE FONTAINEBLEAU,
poires rôties aux épices, jus gourmand

PLAT DU JOUR

DESSERTS

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

ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE
amandes caramélisées

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE,
tuile au sésame

BLANC MANGER D'AMANDE, BISCUIT COCO
fruits rouges



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.