

# ENTRÉES

<b>TATAKI DE THON ALBACORE AU SÉSAME</b> huile de sésame et vinaigrette au xérès	12
<b>SOUPE DE POISSONS DE ROCHE</b> croûtons et rouille	12
<b>BURGER DE LÉGUMES, COULIS DE TOMATES AU BASILIC</b> aubergines, poivrons, fenouil, courgettes	12
<b>QUENELLE DE BROCHET,</b> coulis de crustacés	14
<b>FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT</b> chutney de pruneaux et pistache	15
<b>PARMESANE D'HERBES, RICOTTA ET TOMATES CONFITES,</b> caramel au balsamique	15
<b>SAUMON BIO IRLANDAIS MARINÉ PAR NOS SOINS,</b> blinis tièdes et crème wasabi	15
<b>ASPERGES VERTES ET BLANCHES DES LANDES,</b> vinaigrette d'herbes, œuf cassé	19
<b>CARPACCIO DE BAR SAUVAGE DE LOCTUDY</b> aux œufs d'Avruga, tuile au sésame	22

# FRUITS DE MER

<b>HUÎTRES MARENNES OLÉRON "ALAIN FONTENEAU"</b>	
<b>6 FINES DE CLAIRE N°3</b>	16.5
<b>6 GILLARDEAU N°3</b>	27
<b>6 GILLARDEAU N°2</b> huître charnue	33
<b>DÉGUSTATION D'HUÎTRES DE LA MARÉE</b> 4 Gillardeau n°2, 4 Gillardeau n°3, 4 Fines de Claire n°3	39
<b>BULOTS (300 GRS)</b>	9
<b>CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR (8 PIÈCES)</b>	15.8
<b>DÉGUSTATION</b>	
<b>LE "DARU"</b> 4 Gillardeau n°2, 4 Gillardeau n°3, 4 Fines de Claire n°3	59
<b>LE "SAINT-HONORÉ"</b> 4 Gillardeau n°2, 4 Gillardeau n°3, 4 Fines de Claire n°3, 1/2 homard	80

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
Nous informons notre aimable clientèle que la maison n'accepte pas les chèques.

# POISSONS

## POISSONS SAUVAGES ENTIERS

<b>SOLE 500~600 GR, MEUNIÈRE, GRILLÉE OU PLANCHA</b> mousseline de pommes de terre ou légumes de saison, beurre blanc	56
<b>BAR 1-1,2KG DU GUILVINEC GRILLÉ OU EN CROÛTE DE SEL pour 2 pers.</b> mousseline de pommes de terre et légumes verts, beurre blanc	99
<b>POISSONS SAUVAGES ET CRUSTACÉS</b>	
<b>QUENELLES DE BROCHET « DARU »</b> coulis de crustacés, riz basmati façon Pilaf	25
<b>LINGUINI SAUTÉES AU CORAIL D'OURSINS DE MÉDITERRANÉE</b> tomates confites	28
<b>PAVÉ DE LIEU CUIT À LA PLANCHA,</b> dariole de cives et cébettes, coulis de tomate et basilic	25
<b>CALAMARS POÊLÉS AU PIMENT D'ESPELETTE,</b> tomate et basilic, riz vénéré, sauce crustacée	32
<b>HOMARD DU MAINE GRILLÉ ENTIER OU FLAMBÉ AU COGNAC</b> mousseline de pommes de terre au beurre demi sel ou légumes verts	59

# VIANDES

<b>FILET DE BOEUF CUIT AU SAUTOIR</b> mousseline de pommes de terre, jus gourmand	38
<b>POMME DE RIS DE VEAU RÔTIE AUX MORILLES,</b> pointes d'asperges vertes	38

Viande bovine origine Hollande

# FROMAGES

<b>CANTAL ET CHÈVRE DE MONSIEUR FABRE,</b> chutney maison de figues, ananas et prune	12
---	----

# DESSERTS

<b>CAFÉ GOURMAND</b> soupe de fraise à la menthe, mousse au chocolat et cannellé Bordelais	11
<b>GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER</b> 3 parfum au choix: chocolat, vanille, mangue, café, framboise, lait de coco, ananas, orange sanguine.	12
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE,</b> tuile au sésame	12
<b>ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE</b> amandes caramélisées	12
<b>ECLAIR LA MARÉE AU CAFÉ</b> noix caramélisées	12
<b>SOUPE DE FRAISES À LA FLEUR D'ORANGER,</b> sorbet citron de la maison Pédone, tuile aux sésames	12
<b>GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE"</b> à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente	15
<b>DÉGUSTATION DE FRUITS FRAIS, ANANAS, MANGUE, PAPAYE</b> infusion au thé vert, sorbet framboise	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

31€

1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT

37€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

29 €

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

## ENTRÉES

**TATAKI DE THON ALBACORE AU SÉSAME**  
huile de sésame et vinaigrette au xérès

**MIMOSA D'ASPERGES BLANCHES,**  
**BURGER DE LÉGUMES, COULIS DE TOMATES AU BASILIC**  
aubergines, poivrons, fenouil, courgettes

**MARINADE DE POIVRONS ROUGES RÔTIS À L'HUILE DES BAUX**  
coriandre et citron

ENTRÉE DU JOUR

## PLATS

**LINGUINI CRÉMEUX AU HADDOCK DU MOULIN DU COUVENT,**  
mimolette, roquettes et fèves

**FILET DE RASCASSE, FENOUIL CONFIT**  
jus de carotte à la citronnelle

**SUPRÊME DE POULET FERMIER LABEL ROUGE CUIT AU SAUTOIR**  
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et herbes, jus au romarin

PLAT DU JOUR

## DESSERTS

**ÎLE FLOTTANTE AUX AGRUMES, CRÈME ANGLAISE**  
amandes caramélisées

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

**ECLAIR LA MARÉE AU CAFÉ**  
noix caramélisées

**CANTAL ET CHÈVRE DE MONSIEUR FABRE,**  
chutney maison de figues, ananas et prune

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.