

ENTRÉES

CRÈME DE BUTTERNUT, CHANTILLY DE FOURME D'AMBERT MENU noisettes grillées	12
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE, CROÛTONS ET ROUILLE MENU	14
FOIE GRAS DE CANARD LABEL ROUGE MI-CUIT MAISON, chutney de figues, pain aux fruits secs	18
SALADE DE POULPE À L'ESTRAGON, taboulé de quinoa bio aux abricots secs ,piparras, et vinaigre balsamique blanc	18
NOIX DE SAINT-JACQUES EN FRICASSÉE, POTIRON sauce corail	21
POÊLÉE DE GIROLLES À L'ÉCHALOTE	22
TARTARE DE DORADE, POMMES VERTES ET CITRON VERT MENU salade de légumes croquants, wakame	15

FRUITS DE MER

HUÎTRES DE MARENNES OLÉRON	1 pièce
6 FINES DE CLAIRE N°3	16,8
6 GILLARDEAU N°2	24
CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR (8 PIÈCES)	15,8

VÉGÉTARIEN

RISOTTO CRÉMEUX AUX PLEUROTES ET GRANA PADANO MENU avec truffe noir tuber Mélanosporum 33 €	21
--	----



Restaurant engagé pour la défense de l'agriculture française

POISSONS

POISSONS SAUVAGES ENTIERS	
BAR ~1,2 KG SAUVAGE pour 2 pers. rôti ou en croûte de sel, mousseline de pommes de terre et légumes de saison	95
POISSONS SAUVAGES ET CRUSTACÉS	
FRICASSÉE DE SAINT-JACQUES ET POTIRONS, SAUCE CORAIL	38
SUPRÊME DE SAINT PIERRE RÔTI haricots blancs bio , piquillos, olive taggiasche et jus de volaille	49
PAVÉ DE LIEU JAUNE CONFIT À L'HUILE, ÉCHALOTES, MENU riz vénéreé , sauce curry vert et cresson	28
FILET DE DORADE À LA PLANCHA, MENU déclinaison de panais , rôti et chips, sauce citronnelle curcuma	28
FISH AND CHIPS (CABILLAUD), SAUCE TARTARE menu	19

NON POISSON

SUPRÊME DE POULET JAUNE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE Menu citrons confits, pommes grenaille, jus de volaille Viande bovine origine Irlande	28
--	----

FROMAGE DE L'ILE DE FRANCE

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND, minestrone de fruits, moelleux chocolat et chou au champagne	11
GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER Menu 3 parfums au choix : vanille, café, citron, yaourt, pêche, orange sanguine, framboise	12
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE, MENU	12
GÉNÉREUX MILLEFEUILLE "LA MARÉE" à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente	15
CANNELÉS BORDELAIS FAÇON PROFITEROLES, GLACE NOISETTE MENU	12
ILE FLOTTANTE À LA VANILLE BOURBON, CARAMEL BEURRE SALÉ MENU	12
PAVLOVA, CRÈME LÉGÈRE VANILLE, FRUITS EXOTIQUES MENU sorbet figues de la maison Pédone	14
MONT-BLANC (MERINGUE, CRÈME DE MARRONS ET CHANTILLY) MENU	12
SOUFFLÉ AU CITRON VERT ET YUZU à commander en début de repas ou 15 minutes d'attente	15

Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire Festins de Bourgogne
Prix nets en euros, taxes et service compris.
Nous informons notre aimable clientèle que la maison n'accepte pas les chèques.

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

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE, CROÛTONS ET ROUILLE

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

(3 huîtres fine de Claire n°3, bulots, crevettes roses)

ENTRÉE DU JOUR

SAUMON BIO IRLANDAIS MARINÉ PAR NOS SOINS,
blinis tièdes et crème wasabi

PLATS

QUENELLES DE BROCHET, SAUCE HOMARDINE

tombée d'épinards

FILET DE MULET MARINÉ AU SEL DE BETTERAVE

salsifis et poireaux fondants, choux de Bruxelles, écume citronnelle

PLAT DU JOUR

DESSERTS

DÉLICE À LA FLEUR DE SEL, CHUTNEY DE FIGUES

chèvre fermier affiné à la fleur de sel, fromagerie du Thouet

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, CITRON ET GINGEMBRE,

MINISTRONE DE FRUITS FRAIS, INFUSION À LA MENTHE

sorbet yaourt de la maison Pédone

ECLAIR LA MARÉE, COMPOTÉE DE RHUBARBE,

crème vanille Bourbon

PANNA COTTA VANILLE BOURBON, FRUITS FRAIS

tuile au sésame

DESSERT DU JOUR



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

Restaurant engagé pour la défense de l'agriculture française



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