

Huîtres , coquillages et crustacés

Oysters , Shellfish and crustaceans

Huîtres Spéciales Ostra Regal Famille Boutrais les 6 pièces 32 €
Special Oysters Ostra Regal Boutrais Family the 6 pieces

Huîtres Céline Fines de Cancale Famille Boutrais les 6 Pièces 22 €
Céline's fine oysters from Cancale Boutrais family the 6 Pieces

Crevettes Roses entières cuites les 6 pièces 19 €
Whole Cooked pink Shrimps the 6 pieces

Escargots Murex la Portion de 250 g 17 €
Mediterranean Sea Food Murex Snails cooked by us, 250 gr portion

Le Plateau La Maréa, 3 Huîtres Ostra Regal, 3 Huîtres Céline, 55 €
6 Crevettes et 1 portion de Murex
La Maréa Platter 3 ostra Regal oysters, 3 Celine oysters, 6 shrimps and 1 Murex portion

Sublimez vos plats avec Les produits d'exceptions

Caviar oscietre

Caviar floral d'une délicatesse d'exception, notes fleuries, miel et pêches, gros grains aux reflets dorés, Maison française Sturia

La boîte de 10 g | 48€

30 g | 145€

Les entrées

The starters

Saumon Fumé au Bois d'Hêtre par nos soins, Blinis et Crème Fraiche 26 €
Beechwood smoked salmon house-cured, blinis and cream

Mi-cuit de Foie Gras au Vin Cuit, Chutney de Fruits Secs et Miel de Provence 28 €
Semi-cooked Foie Gras with Cooked Wine, Dried Fruit Chutney, and Provence Honey

Crudo de Noix de Saint Jacques au Combawa 29 €
Crudo Of Scallops With Combawa

supplément caviar oscietre 5g + 24 €

Soupe de Poissons de Méditerranée, Rouille Safranée et Croutons 22 €
Soup of Rock Fish from Mediterranean, Saffron Rouille and Croutons

Mijoté d'Escargots de la Vallée de Villars sur Var aux Petits Légumes et Menthe Poivrée 27 €
Stewed Snails from the Villars-sur-Var Valley with Baby Vegetables and Peppermint

Les plats

The Dishes

Turbot D'élevage Rôti au Curry Vert, Risotto d'Orzo	48 €
<i>Roasted farmed turbot fillet with green curry and orzo</i>	
Dos de Poisson d'Arrivage, Ecume de Safran et Cédrot de la Vallée du Var	39 €
<i>Roasted Catch of the Day, Saffron Foam And Citron From The Var Valley</i>	
Bouillabaisse Dégustation La Maréa, Poissons, Coquillages, Rouille et Croûtons	59 €
<i>Bouillabaisse Tasting La Maréa, Fish and Shellfish, Rouille and Croutons</i>	
Fondant de Mignon de Veau laqué au Miel de Provence et Infusion de Marjolaine	46 €
<i>Veal tenderloin fondant glazed with Provence honey and marjoram infusion</i>	
Noix de Saint-Jacques Rôties au Grué de Cacao, Emulsion de Kalamansi	46 €
<i>Roasted Scallops with Cocoa Nibs, Kalamansi Emulsion</i>	

Les desserts et fromages

Desserts and cheeses

Fromages de Nos Régions	18 €
<i>Cheeses from our regions</i>	
Baba La Maréa Rhum Diplomatico, Piña Colada et Crème Cannelle	16 €
<i>La Maréa Baba with Diplomatico rum, Piña Colada, and cinnamon cream</i>	
Palet de Chocolat Noir Guanaja, Coeur Pruneaux	17 €
<i>Guanaja Dark Chocolate Palet, Prune Heart</i>	
Délicatesse d'Agrumes au Miel de Provence, Romarin et Granola Maison	17 €
<i>Citrus Delicacy with Provence Honey, Rosemary, and Homemade Granola</i>	
Gourmandise de Fruits de Saison, Crémeux Vanille et Zeste de Citron	17 €
<i>Seasonal fruits tarte, vanilla and lime creamy</i>	
Douceur de Figes de Provence, Sablé Breton	16 €
<i>Provence Fig Delight with Breton Shortbread</i>	

Les prix s'entendent TTC / Prices include VAT

Merci de nous informer de toutes allergies à la prise de commande. Please inform us of any allergies before ordering. Nous vous informons que ne disposons pas de menu enfant, ni de plat enfant, ni de plat végétarien ou vegan. We inform you that we do not have a children's menu or children's dish, nor vegetarian or vegan dishes.