

Huîtres , coquillages et crustacés
Oysters , Shellfish and crustaceans

Huîtres Spéciales Ostra Regal Famille Boutrais les 6 pièces <i>Special Oysters Ostra Regal Boutrais Family the 6 pieces</i>	32 €
Huîtres Céline Fines de Cancale Famille Boutrais les 6 Pièces <i>Céline's fine oysters from Cancale Boutrais family the 6 Pieces</i>	22 €
Crevettes Roses entières cuites les 6 pièces <i>Whole Cooked pink Shrimps the 6 pieces</i>	19 €
Escargots Murex la Portion de 250 g <i>Mediterranean Sea Food Murex Snails cooked by us, 250 gr portion</i>	19 €
Le Plateau La Maréa, 3 Huîtres Ostra Regal, 3 Huîtres Céline, 6 Crevettes et 1 portion de Murex <i>La Maréa Platter 3 ostra Regal oysters, 3 Celine oysters, 6 shrimps and 1 Murex portion</i>	55 €

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 prix s'entendent TTC / Prices include VAT

Les prix s'entendent TTC / Prices include VAT

Nous vous informons que les plats proposés contiennent des allergènes (gluten, lactose, crustacés, fruits à coques...). 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.

Les entrées

The starters

Saumon d'Ecosse Label Rouge Fumé au Bois d'Hêtre par nos soins, Blinis et Crème Fraîche <i>Beechwood smoked salmon house-cured, blinis and cream</i>	26 €
Ceviche de Loup d'Elevage de la Baie de Cannes, Menthe et Agrumes <i>Farmed Sea Bass Ceviche from the Bay of Cannes, Mint and Citrus.</i>	28 €
Asperges Vertes Croquantes , Filet de Daurade Royale d'Elevage Fumée par nos Soins, Vinaigrette de Granny Smith <i>Green Asparagus, House-Smoked Royal Seabream, Granny Smith Vinaigrette</i>	29 €
Soupe de Poissons de Méditerranée, Rouille Safranée et Croutons <i>Rock Fish Soup from Mediterranean, Saffron Rouille and Croutons</i>	22 €

Les plats

The Dishes

Dos d'Arrivage Cuit en Vapeur d'Algues, Emulsion de Jus de Coquillages <i>Fresh Catch Fillet Steamed with Seaweed, Shellfish Juice Emulsion</i>	38 €
Pavé de Poisson de Pêche Rôti, Olives du Moulin de Baussy et Pousses de Moutarde <i>Roasted Wild-Caught Fish, Olives from Moulin de Baussy and Mustard Shoots</i>	39 €
Bouillabaisse Dégustation "La Maréa", Poissons, Coquillages, Rouille et Croûtons <i>Bouillabaisse Tasting "La Maréa", Fish and Shellfish, Rouille and Croutons</i>	59 €
Fondant de Mignon de Veau, Crumble de Langoustines et Bisque Réduite <i>Tender Veal Tenderloin, Langoustine Crumble, and Reduced Bisque</i>	46 €
Filet de Saint-Pierre Cuit en Basse Température à la Sauge, Huile d'Argan et Cristaux de Sel <i>Low-Temperature Cooked John Dory Fillet with Sage, Argan Oil, and Sea Salt Crystals</i>	49 €

Les prix s'entendent TTC / Prices include VAT

Nous vous informons que les plats proposés contiennent des allergènes (gluten, lactose, crustacés, fruits à coques...). 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.

*Les desserts et fromages**Desserts and cheeses*

Fromages de Nos Régions <i>Cheeses from our regions</i>	18 €
Baba "La Maréa" Rhum Diplomatico, Crème Onctueuse <i>Diplomatico Rum Baba 'La Maréa', with Silky Cream.</i>	17 €
Gourmandise Chocolatée au Thé Bergamote et Fruits Rouges <i>Guanaja dark chocolate indulgence with bergamot tea and red berries</i>	18 €
Tarte Citron, Rhubarbe, Fraises et Basilic <i>Lemon Pie, Rhubarb, Strawberries and Basil</i>	17 €
Crèmeux d'Agrumes, Feuillantine Croustillante et Glace Verveine Verte <i>Citrus Cream, Crispy Feuillantine, and Green Verbena Ice Cream</i>	17 €

Les prix s'entendent TTC / Prices include VAT

Nous vous informons que les plats proposés contiennent des allergènes (gluten, lactose, crustacés, fruits à coques...). 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.

Menu La Marée

Menu valable pour l'ensemble de la table.
Disponible à partir du 30 avril.

Amuse-Bouche

Amuse-Bouche

&

Asperges Vertes Croquantes, Filet de Daurade Royale d'Élevage Fumée par nos Soins, Vinaigrette de Granny Smith
Green Asparagus, House-Smoked Royal Seabream, Granny Smith Vinaigrette

&

Dos d'Arrivage Cuit en Vapeur d'Algues, Emulsion de Jus de Coquillages, Risotto de Camargue
Fresh Catch Fillet Steamed with Seaweed, Shellfish Juice Emulsion, Risotto from Camargue

&

Pavé de Poisson de Pêche Rôti, Olives du Moulin de Baussy et Pousses de Moutarde
Roasted Wild-Caught Fish, Olives from Moulin de Baussy, and Mustard Shoots

&

“Assiette de Fromages, Chutney”
“Cheese Plate, Chutney” *En Supplément +10 €*

&

Crèmeux d'Agrumes, Feuillantine Croustillante et Glace Verveine Verte
Citrus Cream, Crispy Feuillantine, and Green Verbena Ice Cream

&

Mignardises, Douceurs Sucrées
Mignardises, Sweet Treats

75€ TTC/ PERS

hors boissons/ excluding drinks

Formule Classique

+10 € TTC/ PERS

Une bouteille de vin pour deux personnes

Une eau plate ou pétillante pour deux

Café compris

ou

Formule Découverte

+20 € TTC/ PERS

Une bouteille de vin pour deux
sélectionnée par notre sommelier,

Une bouteille d'eau pour deux

Café compris

Les prix s'entendent TTC / Prices include VAT

Nous vous informons que ce Menu est fixe, aucun changement ne pourra être opéré. Ce menu contient des allergènes (gluten, lactose, crustacés, fruits à coques...). 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.