

# Menu La Maréa

Menu valable uniquement pour le Déjeuner.  
Disponible à partir du 23 juin.

U  
N  
S  
U

Plateau de Fruits de Mer, 3 Huîtres Céline de la Famille Boutrais, 3 Crevettes  
*Seafood Platter, 3 Céline Oysters from the Boutrais Family and 3 Shrimps*

*ou*

Crudo de Loup d'Elevage Cannois au Yuzu et Fleur de Sel de Camargue  
*Farmed Sea Bass Crudo from Cannes with Yuzu and Camargue Sea Salt Flakes*

*&*

Dos d'Arrivage Cuit en Vapeur de Livèche, Emulsion de Kalamansi  
*Catch of the Day, Steamed with Lovage and Calamansi*

*ou*

Pavé de Poisson de Pêche Juste Snacké, Jus de Jeune Fenouil de la Vallée de la Siagne  
*Pan-Seared Wild-Caught Fish Fillet, Young Fennel Jus*

*&*

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

*&*

Délicatesse de Myrtilles à la Violette, Pépites de Chocolat Noir Guanaja de la Maison Valrhona  
*Blueberry Delicacy with Violet, Guanaja Dark Chocolate Chips from Valrhona*

*ou*

Baba “La Maréa” Rhum Diplomatico, Crème Onctueuse  
*Diplomatico Rum Baba ‘La Maréa’, with Silky Cream.*

**65€ TTC/ PERS**

hors boissons/ excluding drinks

*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.*