

Huîtres , coquillages et crustacés

Oysters , Shellfish and crustaceans

Huîtres Spéciales Ostra Régál Famille Boutrais les 6 pièces <i>Special Oysters Ostra Regal Boutrais Family the 6 pieces</i>	35 €
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>	67 €

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 €
Crudo de Loup d'Elevage Cannois au Yuzu et Fleur de Sel de Camargue <i>Farmed Sea Bass Crudo from Cannes with Yuzu and Camargue Sea Salt Flakes</i>	28 €
Pressé de Chair de Tourteau à la Pomme Granny Smith et Céleri Branche <i>Pressed Crab Meat with Granny Smith Apple and Celery Heart</i>	32 €
Fraîcheur de Homard Bleu Européen à la Truffe d'Eté <i>European Blue Lobster with Summer Truffle</i>	69 €
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 de Livèche, Emulsion de Kalamansi <i>Steamed Fish of the Moment with Lovage and Calamansi</i>	38 €
Homard Bleu Rôti, Crémeux de Tomates Anciennes Parfum de Manzana <i>Roasted European Blue Lobster, Heirloom Tomato Cream with a Hint of Manzanilla</i>	75 €
Filet de Saint Pierre Cuit en Basse Température à la Verveine, Infusion d'Huile d'Olive et Vanille <i>John Dory Fillet Cooked at Low Temperature with Verbena, Infused with Olive Oil and Vanilla</i>	49 €
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, Bisque Réduite <i>Tender Veal Tenderloin, Langoustine Crumble, and Reduced Bisque</i>	49 €
Pavé de Poisson de Retour du Marché Juste Snacké, Jus de Jeune Fenouil de la Vallée de la Siagne <i>Pan-Seared Market Fish, Young Fennel Jus from the Siagne Valley</i>	39 €
Langouste Royale Tiède Pour Deux Personnes, Emulsion au Gingembre et Citronnelle, Gnocchi et Légumes de Saison <i>Royal Spiny Lobster For Two, Warm Ginger and Lemongrass Emulsion, Gnocchi and Seasonal Vegetables</i>	Prix par personne/Price per person 130 €

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 €
Douceur de Chocolat au Lait Givara, Eclats de Framboises et Croustillant Chocolat Noir <i>Milk Chocolate Givara Delicacy, Raspberry Crumble and Dark Chocolate Crisp</i>	18 €
Tarte aux Mûres de Notre Région, Crèmeux de Passoa et Crumble <i>Local Blackberry Pie, Passoa Creamy, and Crumble</i>	17 €
Délicatesse de Myrtilles à la Violette, Pépites de Chocolat Noir Guanaja de la Maison Valrhona <i>Blueberry Delicacy with Violet, Guanaja Dark Chocolate Chips from Valrhona</i>	17 €
Fraîcheur de Coco et Mangue, Chocolat Noir Gianduja, Sablé Breton Cacao <i>Coconut and Mango Freshness, Dark Gianduja Chocolate, Cocoa Breton Shortbread</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 Déjeuner

Menu valable uniquement le Dimanche Midi jusqu'au 27 Septembre.
Only available for the Sunday Lunch.

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
Steamed Fish of the Moment with Lovage and Calamansi

ou

Pavé de Poisson de Retour du Marché Juste Snacké, Jus de Jeune Fenouil de la Vallée de la Siagne
Pan-Seared Market Fish, Young Fennel Jus from the Siagne Valley

&

“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.