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 Piéces — 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, 6 Crevettes et 1 portion de Murex — 55 €
La Maréa Platter 3 ostra Regal oysters, 3 Celine oysters, 6 shrimps and 1 Murex portion

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

Palet de Pommes de Terre Aztec Gold, Poisson Fumé, Caviar Oscietre Maison Sturia, Espuma aux Aromates — 28 €
Potato Palet, Smoked Fish, Oscietra Caviar From Maison Sturia, Aromatic Espuma

Crudo de Noix de Saint Jacques au Jus de Kalamansi — 29 €
Crudo Of Scallops With Kalamansi Juice

Soupe de Poissons de Méditerrannée, Rouille Safranée et Croutons — 22 €
Soup of Rock Fish from Mediterrannean, 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 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.

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 boite de 10 g | 48€

30 g | 145€

Les plats *The Dishes*

Turbot D'élevage Rôti au Curry Vert et Champignons du Moment — 48 €
Roasted farmed turbot fillet with green curry and seasonal mushrooms

Dos de Poisson d'Arrivage, Ecume de Safran et Cédrat de la Vallée du Var — 39 €
Roasted Catch of the Day, Saffron Foam And Citron From The Var Valley

Bouillabaisse Dégustation La Maréa, Poissons, Coquillages, Rouille et Croûtons — 59 €
Bouillabaisse Tasting La Maréa, Fish and Shellfish, Rouille and Croutons

Fondant de Mignon de Veau laqué au Miel de Provence et Infusion de Marjolaine — 46 €
Veal tenderloin fondant glazed with Esterel honey and marjoram infusion

Les desserts et fromages *Desserts and cheeses*

Fromages de Nos Régions — 18 €
Cheeses from our regions

Baba La Maréa Rhum Diplomatico, Piña Colada et Crème Cannelle — 16 €
La Maréa Baba with Diplomatico rum, Piña Colada, and cinnamon cream

Palet de Chocolat Noir Guanaja, Coeur Pruneaux — 17 €
Gunaja Dark Chocolate Palet, Prune Heart

Délicatesse d'Agrumes au Miel de Provence, Romarin et Granola Maison — 17 €
Delicacy of fresh Provence figs, violet molten heart, saffron-vanilla cream

Gourmandise de fruits de saison, crémeux vanille et zeste de citron — 17 €
Seasonal fruits tarte,,vanilla and lime creamy

Menu de Saison

DISPONIBLE A PARTIR DU 6 NOVEMBRE
MENU VALABLE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

MENU

Foccacia Moelleuse de Morue et Crème de Rouille
Soft Cod Focaccia And Saffron Rouille Cream

&

Crudo de Noix de Saint Jacques au Jus de Kalamansi
Crudo Of Scallops With Kalamansi Juice

&

Palet de Pommes de Terre Aztec Gold, Poisson Fumé,
Caviar Oscietre Maison Sturia, Espuma aux Aromates
Potato Palet, Smoked Fish, Oscietra Caviar From Maison Sturia, Aromatic Espuma

&

Dos de Poisson d'Arrivage Rôti, Ecume de Safran et Cédrat de la Vallée du Var
Roasted Catch of the Day, Saffron Foam And Citron From The Var Valley

&

Fromage de Nos Régions au Thym Citron
Regional Cheese With Lemon Thyme

&

Délicatesse d'Agrumes au Miel de Provence, Romarin et Granola Maison
Citrus Delicacy With Provence Honey, Rosemary and Home-made Granola

65€ 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

**Nous vous informons que ce Menu est fixe, aucun changement ne pourra être opéré.*
Merci de nous informer de toute allergie lors de la Réservation.