

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

La boîte de 10 g | 48€

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

30 g | 145€

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.

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 €
Poireau Brûlé au four à bois, Daurade Royale d'Elevage de la Baie de Cannes fumée par nos soins, Sauce Gribiche <i>Wood-Fired Burnt Leek, House-Smoked Farmed Royal Sea Bream from the Bay of Cannes, Gribiche Sauce</i>	29 €
Soupe de Poissons de Méditerranée, Rouille Safranée et Croutons <i>Soup of Rock Fish from Mediterranean, Saffron Rouille and Croutons</i>	22 €
Mijoté d'Escargots de la Vallée de Villars sur Var aux Petits Légumes et Menthe Poivrée <i>Stewed Snails from the Villars-sur-Var Valley with Baby Vegetables and Peppermint</i>	27 €

Les plats

The Dishes

Poisson du Moment Juste Snacké, Coulis de Petit Pois et Basilic Pourpre <i>Lightly Seared Fish of the Moment, Green Pea and Purple Basil Coulis</i>	38 €
Dos d'Arrivage, Emulsion Verveine Verte, Pistache et Jeunes Pousses <i>Fresh Catch Loin, Green Verbena Emulsion, Pistachio and Baby Greens</i>	39 €
Bouillabaisse Dégustation La Maréa, Poissons, Coquillages, Rouille et Croutons <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

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.

Les desserts et fromages

Desserts and cheeses

Fromages de Nos Régions <i>Cheeses from our regions</i>	18 €
Baba “La Maréa” Limoncello, Crème Onctueuse <i>Limoncello Baba ‘La Maréa’, with Silky Cream.</i>	16 €
Fraîcheur de Coco, Chocolat Noir Gianduja, Sablé Breton Cacao <i>Coconut Freshness, Dark Gianduja Chocolate, Cocoa Breton Shortbread</i>	17 €
Délicatesse de Framboises, Coeur Fruits Rouges à la Rose <i>Raspberry Delicacy with a Rose-Scented Red Berry Heart</i>	17 €
Tarte Chocolat Guanaja, Caramel Beurre Salé et Cacahuètes Caramélisées <i>Guanaja Chocolate Tart with Salted Butter Caramel and Caramelized Peanuts</i>	17 €
Douceur de Cédrat de la Vallée du Var au Thé Bergamote <i>Cédrat Delight from the Var Valley with Bergamot Tea</i>	17 €

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.

Menu La Marée

A partir du 19 mars
Disponible midi et soir excepté le 5 avril au déjeuner
Menu valable pour l'ensemble de la table

Amuse-Bouche

Amuse-Bouche

&

Poireau Brûlé au four à bois, Daurade Royale d'Elevage
de la Baie de Cannes fumée par nos soins, Sauce Gribiche
*Wood-Fired Burnt Leek, House-Smoked Farmed Royal Sea Bream
from the Bay of Cannes, Gribiche Sauce*

&

Poisson du Moment Juste Snacké, Coulis de Petit Pois et Basilic Pourpre
Lightly Seared Fish of the Moment, Green Pea and Purple Basil Coulis

&

Dos d'Arrivage, Emulsion Verveine Verte, Pistache et Jeunes Pousses
Fresh Catch Loin, Green Verbena Emulsion, Pistachio and Baby Greens

&

Douceur de Cédrot de la Vallée du Var au Thé Bergamote
Douceur de Cédrot de la Vallée du Var au Thé Bergamote

69€ 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

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.