

HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

OYSTERS, SHELLFISH & 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 PIÈCES 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 POINTUS LA PORTION DE 250 G 17 €
Mediterranean Sea Food Pointus Snails cooked by us, 250 gr portion

LE PLATEAU LA MARÉA, 3 HUÎTRES OSTRA REGAL, 3 HUÎTRES CÉLINE, 6 CREVETTES ET 1 PORTION DE POINTUS 55 €
La Maréa Platter 3 ostra Regal oysters, 3 Celine oysters, 6 shrimps and 1 Pointus portion

SUBLIMEZ VOS PLATS AVEC
LES PRODUITS D'EXCEPTIONS

CAVIAR OSCIETRE *la boîte de* 10 G | 48€ 30 G | 145€
Caviar floral d'une délicatesse d'exception, notes fleuries, miel et pêches, gros grains aux reflets dorés, Maison française Sturia

LES ENTRÉES**THE STARTERS**

SAUMON FUMÉ AU BOIS D'HÊTRE PAR NOS SOINS, BLINIS ET CRÈME FRAICHE 26 €
Smoked Salmon with beech wood by us, blinis and cream

CEVICHE DE DAURADE ROYALE D'ELEVAGE DE LA BAIE DE CANNES, FRUIT DE LA PASSION 26 €
Royal Sea Bream Ceviche from the Bay of Cannes, Passion Fruit, Wakame Tapioca Chips

POIREAU BRÛLÉ AU FOUR À BOIS, POISSON DE PÊCHE FUMÉ PAR NOS SOINS, GRIBICHE 25 €
Roasted Leek from the Wood Oven, House-Smoked Catch of the Day, Gribiche Sauce

SOUPE DE POISSONS DE MÉDITERRANÉE, ROUILLE SAFRANÉE ET CROUTONS 22 €
Soup of Rock Fish from Mediterranean, Saffron Rouille and Croutons

LES PLATS

THE DISHES

FILET DE SAINT PIERRE DE PÊCHE, LANGUE D'OISEAU, ÉMULSION AU LAIT D'AMANDE 48 €
Line-caught John Dory fillet, Almond Milk Emulsion, Langue d'Oiseau Pasta

BOUILLABAISSE DÉGUSTATION LA MARÉA, POISSONS, COQUILLAGES, ROUILLE ET CROÛTONS 59 €
Bouillabaisse Tasting La Maréa, Fish and Shellfish, Rouille and Croutons

JOUES DE BAUDROIE, EMULSION DE YUZU DE LA VALLÉE DU VAR ET SAFRAN, PETIT EPAUTRE FAÇON RISOTTO 38 €
Monkfish cheeks, yuzu emulsion and saffron, spelt prepared like a risotto.

FONDANT DE MIGNON DE VEAU CUIT DANS LE FOIN ET JUS À L'AIL DES OURS, LÉGUMES DU MOMENT 46 €
Fondant of Veal Mignon Cooked in Hay and black garlic Juice, Vegetables of the moment

LES DESSERTS ET FROMAGES

DESSERTS AND CHEESES

FROMAGE DE NOS RÉGIONS 18 €
Cheese Plate

PASSIONATA, COEUR FRUITÉ, BISCUIT SABLÉ À LA FLEUR DE SEL DE CAMARGUE 17 €
Passionata, Fruity Molten Heart, Biscuit

BABA LA MARÉA PIÑA COLADA, CRÈME VANILLÉE 16 €
Baba La Maréa Piña Colada, Vanilla Cream

PALET DE CHOCOLAT NOIR GUNAJA DE LA MAISON VALRHONA, COEUR FRUITS ROUGES À L'ANIS ÉTOILÉ 17 €
Dark Chocolate Palet Gunaja by Valrhona, with a Red Fruit and Star Anise Heart

FRAICHEUR DE CITRON, COEUR YUZU 17 €
Refreshing Lemon with a Yuzu Center

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.

