



## LES DESSERTS ET FORMAGES

|  |      |
|--|------|
| <b>Assiette de Fromages</b><br>Cheese Plate  | 18 € |
| <b>Fraicheur de Citron, Coeur Yuzu</b><br>Lemon Freshness, Yuzu Flowing Heart                              | 17 € |
| <b>Baba La Maréa Piña Colada, Crème Vanillée</b><br>Baba La Maréa Piña Colada, Vanilla Cream               | 16 € |
| <b>Galet de Chocolat Noir, Caramel Beurre Salé et Glaçage Cacao</b><br>Dark Chocolate Galette, Cocoa Icing | 17 € |



# La Maréa

RESTAURANT *& boutique*

## HUITRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

|  |      |
|--|------|
| Huîtres Spéciales Ostra Regal Famille Boutrais les 6 pièces<br>Special Oysters Ostra Regal Boutrais Family the 6 pieces  | 32 € |
| Huîtres Céline fines de Cancale Famille Boutrais les 6 Pièces<br>Céline's fine oysters from Cancale Boutrais family the 6 Pieces   | 22 € |
| Crevettes Roses cuites les 6 pièces<br>Cooked pink Shrimps the 6 pieces  | 19 € |
| Escargots Murex de Méditerranée cuits Par nos soins la<br>portion de 250 gr<br>Mediterranean Sea Food Murex Snails cooked by us, 250 gr portion  | 17 € |
| Le Plateau La Maréa, 3 huîtres ostra Regal, 3 huîtres Céline,<br>6 crevettes et 1 portion de Murex<br>La Maréa Platter<br>3 ostra Regal oysters, 3 Celine oysters, 6 shrimps and 1 Murex portion | 55 € |

## LE CAVIAR

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

## LES ENTRÉES

|   |      |
|---|------|
| Saumon d'Ecosse Label Rouge Mariné aux Épices et Fraicheur<br>d'Agrumes<br>Red Label Scottish Salmon Marinated with Spices and Citrus Freshness                         | 26 € |
| Ceviche de Poisson de Méditerranée au Lait de Coco et Combawa<br>Mediterranean Fish Ceviche with Coconut Milk and Combawa   | 26 € |
| Palet de Poireau Brûlé aux Pistaches et<br>Maquereaux de Méditerranée Fumé<br>Burnt Leek Palet with Pistachios and Smoked Mediterranean Mackerel                        | 25 € |
| Soupe de Poissons de Méditerranée, Rouille Safranée et Croutons<br>Soup of Rock Fish from Mediterranean, Saffron Rust and Croutons                                      | 22 € |
| Poulpe De Méditerranée Cuit Basse Température, Vierge Acidulée<br>et Fenouil Croquant<br>Mediterranean Octopus Cooked Low Temperature, Virgin Acidic and Crunchy Fennel | 29 € |

## LES PLATS

|  |      |
|--|------|
| Filet de Saint Pierre Pêché le Long de Nos Côtes Cuit en Basse<br>Température et Emulsion de Verveine Verte<br>John Dory Fillets Fished Along Our Coasts Cooked at Low Temperature<br>and Green Verbena Emulsion | 43 € |
| Filet de Loup D'élevage d'en Face,<br>Ecume de Jus D'Orange Fenouil Confit<br>Farmed Seabass Fillet, Candied Fennel Orange Juice Foam  | 38 € |
| Dos de Daurade Royale d'Elevage d'en Face Juste Snacké,<br>Vinaigrette Tiède de Carottes<br>Just Snacked Royal Sea Bream Back, Warm Carrot Vinaigrette   | 38 € |
| Bouillabaisse Dégustation La Maréa, Poissons,<br>Coquillages, Rouille et Croûtons<br>Bouillabaisse Tasting La Maréa, Fish and Shellfish, Rouille and Croutons  | 59 € |
| Fondant de Mignon de Veau Cuit Dans le Foin et Jus à la Reglisse<br>Fondant of Veal Mignon Cooked in Hay and Licorice Juice  | 46 € |