
HUITRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

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

ENTRÉES

Saumon Fumé Au Bois d'Hêtre Par Nos soins, Blinis et condiments Beechwood Smoked Salmon By Us, Blinis and condiments	26 €
Crudo de Loup D'élevage D'en face, Huile de Basilic et Chips de Nori Farmed Bass Crudo from Across the Street, Basil Oil and Chips of Nori	26 €
Mousseline de Poulpe De Méditerranée Cuit Basse Température, Vierge Acidulée au Yuzu et Fenouil Croquant Mediterranean Octopus Mousseline Cooked Low Temperature, Acidulated Virgin with Yuzu and Crunchy Fennel	29 €
Poireau Brulé, Gribiche, Saumon Fumé et Oeufs de Saumon Burnt Leek, Gribiche, Smoked Salmon and Salmon Eggs	25 €
Soupe de Poissons de Roche du Port De La Figueirette, Rouille Safranée et Croutons Soup of Rock Fish from Port De La Figueirette, Saffron Rust and Croutons	22 €
Caviar Ociestre Maison Sturia <i>la boîte de 30g</i> Caviar Ociestre Sturia House <i>the box of 30g</i>	145 €
Caviar Baeri Maison Sturia <i>la boîte de 10g</i> Caviar Baeri House Sturia <i>the box of 10g</i>	35 €

Merci de bien vouloir nous informer à la prise de commande des allergies.
Please let us know if you suffer from any allergies when taking your order.

PLATS

Dos de Daurade Royale Rôti, Crevettes, Bouillon saveur Paëlla et Chorizo Roasted Sea Bream Back with Shrimps, Juice of Paella and Chorizo Broth	38 €
Suprême de Volaille Fermière, Langoustines, Bisque au Lait de Coco et Grosses Perles du Japon Supreme of Farmhouse Poultry, Langoustines, Coconut Milk Bisque and Large Japanese Pearls	45 €
Bouillabaisse Dégustation La Maréa, Poissons, Coquillage, Rouille et Croûtons Bouillabaisse Tasting La Maréa, Fish and Shellfish, Rouille and Croutons	59 €
Filet de Saint Pierre Pêché le Long de Nos Côtes, Infusion de Verveine Verte, Fraicheur de Légumes de Saison John Dory Fillet Fished Along Our Coasts, Green Verbena Infusion Emulsion, Fresh Seasonal Vegetables	49 €
Filet de Loup d'Élevage d'en Face Juste Snacké, Fenouil Confit, Emulsion Jus d'Orange et Huile d'Olive Just Snacked Sea Bass Fillet, Candied Fennel, Orange Juice and Olive Oil Emulsion	38 €
Langoustines d'Atlantique, Bisque de Homard, Orzo façon Risotto Atlantic Langoustines, Lobster Bisque, Risotto-style Orzo	49 €

*Origine de nos volailles *France*

DESSERTS & FROMAGES

Assiette de Fromages Cheese Plate	18 €
Onctueux Palet, Zeste de Citron Vert, Coeur Fraises, Framboises et Coulis Fruits Rouges Creamy Palet, Lime Zest, Strawberry and Raspberry Heart and Red Fruit Coulis	16 €
Galet de Chocolat Noir, Caramel Beurre Salé et Glaçage Cacao Dark Chocolate Galette, Cocoa Icing	17 €
Baba La Maréa Rhum Diplomatico, Fruits Confits et Amarena Baba La Maréa Diplomatic Rum, Fruit and Amarena	16 €
Espuma Chocolat Blanc à l'Huile d'Olive et Basilic, Figs White Chocolate Espuma with Olive Oil and Basil, Figs	15 €
Sphère Crémeuse de Châtaignes des Grès d'Annot, Coulant Myrtille Creamy Chestnut Sphere from Grès d'Annot, Blueberry Flowing	17 €

Nous vous informons que nous ne proposons pas de menu enfant.
Please note that we do not offer a children's menu.