



HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

OYSTERS, SHELLFISH & CRUSTACEANS

LA CARTE

HUÎTRES SPÉCIALES OSTRAL REGAL FAMILLE BOUTRAIS LES 6 PIÈCES

Special Oysters Ostra Regal Boutrais Family the 6 pieces

32 €

HUÎTRES CÉLINE FINES DE CANCALE FAMILLE BOUTRAIS LES 6 PIÈCES

Céline's fine oysters from Cancale Boutrais family the 6 Pieces

22 €

CREVETTES ROSES ENTIÈRES CUITES LES 6 PIÈCES

Whole Cooked pink Shrimps the 6 pieces

19 €

ESCARGOTS MUREX DE MÉDITERRANÉE LA PORTION DE 250 GR

Mediterranean Sea Food Murex Snails cooked by us, 250 gr portion

17 €

LE PLATEAU LA MARÉA, 3 HUÎTRES OSTRAL 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 €

LE CAVIAR

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

Smoked Salmon with beech wood by us, blinis and cream

26 €

CRUDO DE LOUP D'ÉLEVAGE CANNOIS, HUILE DE BASILIC ET CHIPS DE TAPIOCA AUX ALGUES

Cannes Farmed Seabass Crudo, Basil Oil And Tapioca Chips With Seaweed

26 €

CAVIAR MAISON STURIA MILLESIME VINTAGE, MARBRÉ DE POMME DE TERRE LOCALE VIOLETTE ULYSSE, ÉMULSION AUX ALGUES

Vintage Caviar Maison Sturia, Marbled Purple Local Potato, Seaweed Emulsion

49€

PALET DE POIREAU BRÛLÉ AUX PISTACHES ET MAQUEREUX DE MÉDITERRANÉE FUMÉ

Burnt Leek Palet with Pistachios and Smoked Mediterranean Mackerel

25 €

SOUPE DE POISSONS DE MÉDITERRANÉE, ROUILLE SAFRANÉE ET CROUTONS

Soup of Rock Fish from Mediterranean, Saffron Rust and Croutons

22 €

POULPE DE MÉDITERRANÉE CUIT BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE VIERGE ACIDULÉE ET FENOUIL CROQUANT

Mediterranean Octopus Cooked Low Temperature, Virgin Acidic and Crunchy Fennel

29 €

LES PLATS

THE DISHES

FILET DE SAINT PIERRE PÊCHÉ LE LONG DE NOS CÔTES CUIT EN BASSE TEMPERATURE, RIZ ROUGE DE CAMARGUE ET EMULSION DE VERVEINE VERTE

John Dory Fillet Fished Along Our Coasts Cooked at Low Temperature, Camargue Red Rice and Green Verbena Emulsion

43 €

FILET DE LOUP D'ÉLEVAGE CANNOIS, ÉCUME DE JUS D'ORANGE FENOUIL CONFIT

Farmed Seabass Fillet Cannois, Candied Fennel Orange Juice FoamViolets

38 €

DOS DE DAURADE ROYALE D'ÉLEVAGE DE LA BAIE DE CANNES, ÉTUVÉE DE COQUILLAGES ET JUS AU NOILLY PRAT SAFRANÉ

Royal Sea Bream Farmed in the Bay of Cannes, Oven Cooking with Shellfish and Juice with Saffron and Noilly Prat

37 €

HOMARD BLEU BRETON, CRÈME FRAPPÉE AUX AGRUMES, ORZO ET BISQUE DE HOMARD

Breton Blue Lobster, Citrus Shake Cream, Orzo and Lobster Bisque

69 €

BOUILLABAISSE DÉGUSTATION LA MARÉA, POISSONS, COQUILLAGES, ROUILLE ET CROÛTONS

Bouillabaisse Tasting La Maréa, Fish and Shellfish, Rouille and Croutons

59 €

FONDANT DE MIGNON DE VEAU CUIT DANS LE FOIN ET JUS À L'AIL NOIR, LÉGUMES DU MOMENT

Fondant of Veal Mignon Cooked in Hay and black garlic Juice,Vegetables of the moment

46 €

LES DESSERTS ET FROMAGES

DESSERTS AND CHEESES

ASSIETTE DE FROMAGES

Cheese Plate

18 €

FRAICHEUR DE PÊCHE, COEUR FRUITS ROUGES ET VIOLETTES

Fresh Peach, Heart of Red Fruits and Violets

17 €

BABA LA MARÉA PIÑA COLADA, CRÈME VANILLÉE

Baba La Maréa Piña Colada, Vanilla Cream

16 €

LES TROIS CHOCOLATS VALRHONA, GUNAJA, BLANC IVOIRE ET CARMEL DULCE, PISTACHES ET OLIVES NOIRES

Les Trois Chocolats Valrhona, Guanaja, Ivory White and Dulce caramel, Pistachios and Black Olives

17 €

PARADISIO DE FRUITS ROUGES, MIEL, VANILLE ET ÉPICES

Paradisio of Red Fruits, Honey, Vanilla and Spices

16 €

LITCHIS, FRAMBOISES ET ROSE FAÇON CAROLINE, BISCUIT PISTACHE

Lychees, Raspberries and Rose Caroline-style , Pistachio Biscuit

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.

DÉJEUNER LA MARÉA

LUNCH LA MARÉA

MENU

ENTRÉE

CRUDO DE LOUP D'ÉLEVAGE CANNOIS, HUILE DE BASILIC ET CHIPS DE TAPIOCA AUX ALGUES
Cannes Farmed Seabass Crudo, Basil Oil And Tapioca Chips With Seaweed

OU

HUÎTRES CÉLINE FINES DE CANCALE FAMILLE BOUTRAIS LES 6 PIÈCES
Céline's fine oysters from Cancale Boutrais family the 6 Pieces

OU

PALET DE POIREAU BRÛLÉ AUX PISTACHES ET MAQUEREUX DE MÉDITERRANÉE FUMÉ
Burnt Leek Palet with Pistachios and Smoked Mediterranean Mackerel

PLAT

FILET DE LOUP D'ÉLEVAGE D'EN FACE, ÉCUME DE JUS D'ORANGE FENOUIL CONFIT
Farmed Seabass Fillet, Candied Fennel Orange Juice Foam Violets

OU

DOS DE DAURADE ROYALE D'ÉLEVAGE DE LA BAIE DE CANNES, ÉTUVÉE DE COQUILLAGES ET JUS AU
NOILLY PRAT SAFRANÉ
Royal Sea Bream Farmed in the Bay of Cannes, Oven Cooking with Shellfish
and Juice with Saffron and Noilly Prat

DESSERT

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

OU

FRAICHEUR DE CITRON, COEUR YUZU
Lemon Freshness, Yuzu Flowing Heart

65 € TTC

par personne, hors boissons
Valable uniquement pour le déjeuner
by person, excluding drinks
Only available for the lunch

DÉCOUVREZ

notre

BOUTIQUE

Nous vous invitons à découvrir notre boutique dédiée aux produits de la mer et à l'épicerie fine.

Explorez une sélection de fruits de mer, coquillages et poissons, soigneusement choisis pour leur qualité et leur fraîcheur. En complément, notre épicerie vous propose une gamme de produits gourmands, tels que des confitures artisanales, des vins raffinés, et bien plus encore.

Que ce soit pour prolonger le plaisir de votre repas à la maison ou pour offrir un cadeau gourmand, notre boutique a tout ce qu'il vous faut pour satisfaire les amateurs de bonne cuisine.

La Maréa