

HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

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 CUITES LES 6 PIÈCES 19 €
Cooked pink Shrimps the 6 pieces

ESCARGOTS MUREX DE MÉDITERRANÉE LA PORTION DE 250 GR 17 €
Mediterranean Sea Food Murex Snails cooked by us, 250 gr portion

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

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

**ASPERGES VERTES FRANÇAISES, OEUF BIO PARFAIT, SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE MARINÉ
AUX AGRUMES ET HERBES FRAICHES** 22 €
French Green Asparagus, Perfect Organic Egg, Red Label Scottish Salmon Marinated with Citrus and Fresh Herbs

CEVICHE DE POISSON DE MÉDITERRANÉE AU LAIT DE COCO ET COMBAWA 26 €
Mediterranean Fish Ceviche with Coconut Milk and Combawa

**PALET DE POIREAU BRÛLÉ AUX PISTACHES ET MAQUEREAUX
DE MÉDITERRANÉE FUMÉ** 25 €
Burnt Leek Palet with Pistachios and Smoked Mediterranean Mackerel

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

**POULPE DE MÉDITERRANÉE CUIT BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE VIERGE ACIDULÉE
ET FENOUIL CROQUANT** 29 €
Mediterranean Octopus Cooked Low Temperature, Virgin Acidic and Crunchy Fennel

LES PLATS

**FILET DE SAINT PIERRE PÊCHÉ LE LONG DE NOS CÔTES CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE,
ORZO À L'ENCRE DE SEICHE ET EMULSION DE VERVEINE VERTE** 43 €
John Dory Fillet Fished Along Our Coasts Cooked at Low Temperature Orzo with Squid Ink and Green Verbena Emulsion

FILET DE LOUP D'ÉLEVAGE D'EN FACE, ÉCUME DE JUS D'ORANGE FENOUIL CONFIT 38 €
Farmed Seabass Fillet, Candied Fennel Orange Juice Foam/Violets

**ROUGET BARBET DE PÊCHE CUIT À JUSTE TEMPÉRATURE, COULIS DE PETITS POIS AU BASILIC,
LÉGUMES DU MOMENT** 38 €
Low Cooked Red Mullet, Pea and Basil Coulis, Seasonal Vegetables

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

FONDANT DE MIGNON DE VEAU CUIT DANS LE FOIN ET JUS À LA REGLISSE, LÉGUMES DU MOMENT 46 €
Fondant of Veal Mignon Cooked in Hay and Licorice Juice, Vegetables of the moment

LES DESSERTS ET FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES 18 €
Cheese Plate

FRAICHEUR DE CITRON, COEUR YUZU 17 €
Lemon Freshness, Yuzu Flowing Heart

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

CROUSTILLANT CHOCOLAT GUANAJA, PRALINÉ NOISETTE ET COEUR FRAMBOISES, VIOLETTES 17 €
Crispy Chocolate Guanaja, Hazelnut Praline and Heart Raspberries, Violets

PARADISIO DE FRUITS ROUGES, MIEL, VANILLE ET ÉPICES 16 €
Paradisio of Red Fruits, Honey, Vanilla and Spices

DÉJEUNER LA MARÉA

MENU

ENTRÉE

CEVICHE DE POISSON DE MÉDITERRANÉE AU LAIT DE COCO ET COMBAWA
Mediterranean Fish Ceviche with Coconut Milk and Combawa

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 MAQUEREAUX 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

**ROUGET BARBET DE PÊCHE CUIT À JUSTE TEMPÉRATUREÉ, COULIS DE PETITS POIS AU BASILIC,
LÉGUMES DU MOMENT**
Low Cooked Red Mullet, Pea and Basil Coulis, Seasonal Vegetables

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

Restaurant de poissons et fruits de mer
LA MARÉA