

Huîtres , coquillages et crustacés

Oysters , Shellfish and crustaceans

Huîtres Spéciales Ostra Régál Famille Boutrais les 6 pièces 35 €
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 Murex la Portion de 250 g 19 €
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 67 €
La Maréa Platter 3 ostra Regal oysters, 3 Celine oysters, 6 shrimps and 1 Murex portion

Sublimez vos plats avec

Les produits d'exceptions

Caviar oscietre

Caviar floral d'une délicatesse d'exception, notes fleuries, miel et
 pêches, gros grains aux reflets dorés, Maison française Sturia

La boîte de 10 g | 48€

30 g | 145€

Les entrées

The starters

Saumon d'Ecosse Label Rouge Fumé au Bois d'Hêtre par nos soins, 26 €
 Blinis et Crème Fraiche
Beechwood smoked salmon house-cured, blinis and cream

Crudo de Loup d'Elevage Cannois au Yuzu et Fleur de Sel de Camargue 28 €
Farmed Sea Bass Crudo from Cannes with Yuzu and Camargue Sea Salt Flakes

Pressé de Chair de Tourteau à la Pomme Granny Smith et Céleri Branche 29 €
Pressed Crab Meat with Granny Smith Apple and Celery Heart

Fraîcheur de Homard Bleu Européen à la Truffe d'Eté 69 €
European Blue Lobster with Summer Truffle

Soupe de Poissons de Méditerranée, Rouille Safranée et Croutons 22 €
Rock Fish Soup from Mediterranean, Saffron Rouille and Croutons

Les plats

The Dishes

LA CARTES

Dos d'Arrivage Cuit en Vapeur de Livèche, Emulsion de Kalamansi 38 €
Catch of the Day, Steamed with Lovage and Calamansi

Pavé de Poisson de Pêche Juste Snacké, Jus de Jeune Fenouil de la Vallée de la Siagne 39 €
Pan-Seared Wild-Caught Fish Fillet, Young Fennel Jus

Bouillabaisse Dégustation "La Maréa", Poissons, Coquillages, Rouille et Croûtons 59 €
Bouillabaisse Tasting "La Maréa", Fish and Shellfish, Rouille and Croutons

Fondant de Mignon de Veau, Crumble de Langoustines, Bisque Réduite 49 €
Tender Veal Tenderloin, Langoustine Crumble, and Reduced Bisque

Homard Bleu Rôti, Crémeux de Tomates Anciennes Parfum de Manzana 75 €
Roasted European Blue Lobster, Heirloom Tomato Cream with a Hint of Manzanilla

Filet de Saint Pierre Cuit en Basse Température à la Verveine, Infusion d'Huile d'Olive et Vanille 49 €
John Dory Fillet Cooked at Low Temperature with Verbena, Infused with Olive Oil and Vanilla

Langouste Royale Tiède, Emulsion au Gingembre et Citronnelle, 130 €
Gnocchi et Légumes de Saison *Prix par personne*
Royal Spiny Lobster, Warm Ginger and Lemongrass Emulsion, Gnocchi and Seasonal Vegetables

Les desserts et fromages

Desserts and cheeses

Fromages de Nos Régions 18 €
Cheeses from our regions

Baba "La Maréa" Rhum Diplomatico, Crème Onctueuse 17 €
Diplomatico Rum Baba 'La Maréa', with Silky Cream

Gourmandise Chocolatée au Thé Bergamote et Fruits Rouges 18 €
Guanaja dark chocolate indulgence with bergamot tea and red berries

Tarte aux Pêches de Notre Région et Fraises de Provence à l'Huile d'Olive et Basilic 17 €
Lemon Pie, Rhubarb, Strawberries and Basil

Délicatesse de Myrtilles à la Violette, 17 €
Pépites de Chocolat Noir Guanaja de la Maison Valrhona
Blueberry Delicacy with Violet, Guanaja Dark Chocolate Chips from Valrhona

Granité au Vin Rosé Bastide des Oliviers et Fraicheur de Fruits Rouges à l'Estragon 17 €
Blueberry Delicacy with Violet, Guanaja Dark Chocolate Chips from Valrhona

Menu La Maréa

Menu valable uniquement pour le Déjeuner.
Disponible à partir du 23 juin.

U
N
S
U

Plateau de Fruits de Mer, 3 Huîtres Céline de la Famille Boutrais, 3 Crevettes
Seafood Platter, 3 Céline Oysters from the Boutrais Family and 3 Shrimps

ou

Crudo de Loup d'Elevage Cannois au Yuzu et Fleur de Sel de Camargue
Farmed Sea Bass Crudo from Cannes with Yuzu and Camargue Sea Salt Flakes

&

Dos d'Arrivage Cuit en Vapeur de Livèche, Emulsion de Kalamansi
Catch of the Day, Steamed with Lovage and Calamansi

ou

Pavé de Poisson de Pêche Juste Snacké, Jus de Jeune Fenouil de la Vallée de la Siagne
Pan-Seared Wild-Caught Fish Fillet, Young Fennel Jus

&

“Assiette de Fromages Français, Chutney”
“French Cheese Plate, Chutney” *En Supplément +10 €*

&

Délicatesse de Myrtilles à la Violette, Pépites de Chocolat Noir Guanaja de la Maison Valrhona
Blueberry Delicacy with Violet, Guanaja Dark Chocolate Chips from Valrhona

ou

Baba “La Maréa” Rhum Diplomatico, Crème Onctueuse
Diplomatico Rum Baba ‘La Maréa’, with Silky Cream.

65€ TTC/ PERS

hors boissons/ excluding drinks

Les prix s'entendent TTC / Prices include VAT

Nous vous informons que ce Menu est fixe, aucun changement ne pourra être opéré. Ce menu contient des allergènes (gluten, lactose, crustacés, fruits à coques...). 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.