

## HUITRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Huîtres Spéciales Ostra 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 cuites les 6 pièces Cooked pink Shrimps the 6 pieces	19 €
Escargots Murex de Méditerranée cuits Par nos soins la portion de 250 gr 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 €

## LE CAVIAR

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

## LES ENTRÉES

Asperges Vertes Françaises, Oeuf Bio Parfait, Saumon d'Ecosse Label Rouge Marinés Aux Agrumes et Herbes Fraiches French Green Asparagus, Perfect Organic Egg, Red Label Scottish Salmon Marinated with Citrus and Fresh Herbs	22 €
Ceviche de Poisson de Méditerranée au Lait de Coco et Combawa Mediterranean Fish Ceviche with Coconut Milk and Combawa	26 €
Palet de Poireau Brûlé aux Pistaches et Maquereaux 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, Vierge Acidulée et Fenouil Croquant 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 Temperature Orzo à l'Encre de Seiche et Emulsion de Verveine Verte John Dory Fillet Fished Along Our Coasts Cooked at Low Temperature Orzo with Squid Ink and Green Verbena Emulsion	43 €
Filet de Loup D'élevage d'en Face, Ecume de Jus D'Orange Fenouil Confit Farmed Seabass Fillet, Candied Fennel Orange Juice Foam	38 €
Dos de Daurade Royale d'Elevage d'en Face Juste Snacké, Coulis de Petits Pois au Basilic, Légumes du Moment Just Snacked Royal Sea Bream Back, Pea and Basil Coulis, Vegetables of the Moment	38 €
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 la Reglisse, Légumes du Moment Fondant of Veal Mignon Cooked in Hay and Licorice Juice, Vegetables of the moment	46 €





## LES DESSERTS ET FROMAGES

<b>Assiette de Fromages</b> Cheese Plate	18 €
<b>Fraicheur de Citron, Coeur Yuzu</b> Lemon Freshness, Yuzu Flowing Heart	17 €
<b>Baba La Maréa Piña Colada, Crème Vanillée</b> Baba La Maréa Piña Colada, Vanilla Cream	16 €
<b>Croustillant Chocolat Guanaja, Praliné Noisette et Coeur Framboises, Violettes</b> Crispy Chocolate Guanaja, Hazelnut Praline and Heart Raspberries, Violets	17 €
<b>Paradisio De Fruits Rouges, Miel, Vanille et Épices</b> Paradisio of Red Fruits, Honey, Vanilla and Spices	16 €

# La Maréa

RESTAURANT *& boutique*