



Restaurant

La Marée

www.lamaree.com
contact@lamaree.fr



MENU 45 € Kir et gougères

Au choix

Soupe de poissons de roche, croutons et rouille

6 huîtres fines de Claires n°3 de Marennes Oléron

Carpaccio de dorade grise aux agrumes

Au choix

Filet de merlan cuit sur la peau, légumes printaniers

Quenelles de brochet « Daru », coulis de crustacés

Suprême de volaille rôti, mousseline de pommes de terre au beurre demi sel

Au choix

Tarte sablée au citron et framboises

Mousse de chocolat noir, citron et gingembre

Glaces du moment du maitre glacier Pédone, tuile craquante

Vins sélectionnés

Villa Dria 2011, vin blanc de Pays des Côtes de Gascogne

James Deschartrons 2010, Bordeaux rouge

Café et mignardises, eau minérale

Tous nos prix sont TTC



Restaurant

La Marée

www.lamaree.com
contact@lamaree.fr



MENU 50 €

**Kir royal et amuse bouche
Au choix**

Foie gras de canard à l'épice de pain d'épices, chutney de coings

Asperges violettes de l'Hérault, vinaigrette d'herbes, mesclun niçois

Tartare de saumon label rouge d'Ecosse aux condiments

Au choix

Pavé de cabillaud cuit au four, légumes printaniers

Quenelles de brochet « Daru », coulis de crustacés

**Filet de bœuf poêlé, écrasée de pommes de terre aux herbes, sauce
périgourdine**

Au choix

**Fraises de Carpentras au vinaigre balsamique, crème légère à la vanille, fin
feuilletage**

Mousse de chocolat noir citron et gingembre

Ile flottante à la vanille Bourbon

Vins sélectionnés

Château Beauregard Lagupeau 2010, Graves, vin blanc de Bordeaux

Château Beauregard Lagupeau 2010, Graves, vin rouge de Bordeaux

Café et mignardises, eau minérale

Tous nos prix sont TTC



Restaurant

La Marée

www.lamaree.com
contact@lamaree.fr



MENU 60 €

Coupe de champagne et canapés

Au choix

6 huîtres fines de Claire n°3 de Marennes Oléron

Quenelle de brochet « Daru », coulis de crustacés

Friture d'encornets de petit bateau, sauce tartare

Au choix

Magret de canard rôti aux framboises, écrasé de pommes de terre au beurre demi sel

Bouillabaisse La Marée, croûtons et rouille

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, risotto crémeux au parmesan

Au choix

Glaces de la maison Pédone, tuile craquante

Baba au rhum et chantilly

Mi cuit au chocolat noir grand cru, glace vanille

Vins sélectionnés (une bouteille pour 3 personnes)

Pouilly Fumé Blondelet 2013, Vin blanc de Loire

Sancerre Dezat 2012, vin rouge de Loire

Café et mignardises, eau minérale

Tous nos prix sont TTC



Restaurant

La Marée

www.lamaree.com
contact@lamaree.fr



MENU 70 €
amuse bouche

Au choix

Carpaccio de noix de coquilles Saint-Jacques, betterave rose et pousse d'épinards

Dégustation d'huîtres de Marennes Oléron

Saumon d'Ecosse fumé bio, blinis et crème fraîche

Au choix

Filet de bœuf Rossini, purée de pommes de terre au beurre demi sel

Pavé de bar sauvage poché, petits légumes printaniers

Au choix

Sorbet bios de la ferme de la Métairie, tuile craquante

Mousse de chocolat noir grand cru, citron et gingembre

Soufflé ananas, caramel au beurre salé et rhum

Vins sélectionnés (une bouteille pour 3 personnes)

Eclat de Silex 2012, Touraine Chenonceaux, Vin blanc de Loire

Château Coucheroy 2009, Pessac Léognan Bordeaux rouge

Café et mignardises, eau minérale

Tous nos prix sont TTC



Restaurant

La Marée

www.lamaree.com
contact@lamaree.fr



MENU 80 €

Coupe de champagne et canapés

Au choix

Carpaccio de bar sauvage aux œufs d'Avruga

Quenelle de brochet « Daru », coulis de crustacés

Dégustations d'huîtres de Marennes Oléron (6 pièces)

Au choix

Mignon de veau cuit au sautoir, mousseline de pommes de terre au beurre demi sel

Filet de turbot sauvage, légumes printaniers

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, risotto au Parmesan

Au choix

Tarte au chocolat noir grand cru, croustillant de noisette, sorbet lait d'amande

Millefeuille à la vanille Bourbon

Soufflé poire Belle Hélène

Vins sélectionnés (une bouteille pour 3 personnes)

Saint-Véran 2011, Château de Beauregard, vin blanc de Bourgogne

Château Robin des Moines 2008, Saint-Emilion, Vin rouge de Bordeaux

Café et mignardises, eau minérale

