

## HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

### OYSTERS, SHELLFISH & CRUSTACEANS

**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 ENTIÈRES CUITES LES 6 PIÈCES** 19 €  
Whole Cooked pink Shrimps the 6 pieces

**ESCARGOTS MUREX DE MÉDITERRANÉE LA PORTION DE 250 G** 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

### THE STARTERS

**SAUMON FUMÉ AU BOIS D'HÊTRE PAR NOS SOINS, BLINIS ET CRÈME FRAICHE** 26 €  
Smoked Salmon with beech wood by us, blinis and cream

**CRUDO DE LOUP D'ÉLEVAGE CANNOIS, HUILE DE BASILIC ET CHIPS DE TAPIOCA AUX ALGUES** 26 €  
Cannes Farmed Seabass Crudo, Basil Oil And Tapioca Chips With Seaweed

**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 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.

## LES PLATS

**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 €

**LOUP D'ÉLEVAGE DE LA BAIE DE CANNES CUIT EN COCOTE AUX FEUILLES DE CHÂTAIGNER,  
SHIITAKÉ & LÉGUMES DE NOTRE RÉGION**

Sea Bass from the Bay of Cannes Cooked in Chestnut leaves, Shiitake  
Mushrooms & Vegetables from Our Region

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 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

**ASSIETTE DE FROMAGES**

Cheese Plate

18 €

**FRAICHEUR DE CITRON ET COEUR YUZU**

Lemon Freshness, Yuzu Flowing Heart

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 D'ANANAS, CRÉMEUX CITRON VERT ET CORIANDRE**

Paradisio Pineapple, creamy lime and coriander

16 €

**DOUCEUR DE POTIMARRON, CROQUANT DE CHOCOLAT & PRALINÉ**

Red Kuri Squash Sweetness, Crunchy Chocolate & Praline

17 €

## THE DISHES

## DESSERTS AND CHEESES

