

HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

OYSTERS, SHELLFISH & CRUSTACEANS

LA CARTE

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 ENTIÈRES CUITES LES 6 PIÈCES

Whole Cooked pink Shrimps the 6 pieces

19 €

ESCARGOTS MUREX DE MÉDITERRANÉE LA PORTION DE 250 G

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 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

Smoked Salmon with beech wood by us, blinis and cream

26 €

CRUDO DE LOUP D'ÉLEVAGE CANNOIS, HUILE DE BASILIC ET CHIPS DE TAPIOCA AUX ALGUES

Cannes Farmed Seabass Crudo, Basil Oil And Tapioca Chips With Seaweed

26 €

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, SAUCE VIERGE ACIDULÉE ET FENOUIL CROQUANT

Mediterranean Octopus Cooked Low Temperature, Virgin Acidic and Crunchy Fennel

29 €

LES PLATS

THE DISHES

LA CARTE

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 CROUTONS

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

DESSERTS AND CHEESES

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 €

PALET DE CHOCOLAT NOIR GUNAJA, CRÈMEUX DE PRUNEAUX ET ARMAGNAC

Dark chocolate Guanaja disc, prune and Armagnac cream.

17 €

PARADISIO D'ANANAS, CRÈMEUX 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 €

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.