

## HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

### OYSTERS, SHELLFISH & CRUSTACEANS

LA CARTE

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

### SUBLIMEZ VOS PLATS AVEC LES PRODUITS D'EXCEPTIONS

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

TRUFFE MÉLANOSPORUM *vendue à la pièce les* 10 G | 27€  
Truffe Noire Tuber Mélanosporum Premier Choix récoltée dans le Haut-Var

### LES ENTRÉES

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

PALET DE HOMARD BLEU, BISQUE DE HOMARD ET CRÈME FRAPPÉE AU GRAND MARNIER 25 €  
Blue Lobster Medallion, Lobster Bisque and Grand Marnier Whipped Cream

### THE STARTERS

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

### THE DISHES

NOIX DE SAINT JACQUES FRANÇAISES RÔTIES, VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET NOISETTES 45 €  
*supplément caviar oscietre +10 €*  
*supplément truffe Mélanosporum +10 €*

Roasted French Scallops, Creamy Butternut and Hazelnuts

LOUP D'ÉLEVAGE DE LA BAIE DE CANNES CUIT EN COCOTE AUX FEUILLES DE CHÂTAIGNER, SHIITAKÉ & LÉGUMES DE NOTRE RÉGION 38 €  
*supplément truffe Mélanosporum +10 €*

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

BOUILLABAISSE DÉGUSTATION LA MARÉA, POISSONS, COQUILLAGES, ROUILLE ET CROÛTONS 59 €  
Bouillabaisse Tasting La Maréa, Fish and Shellfish, Rouille and Croutons

DORADE ROYALE DE LA BAIE DE CANNES, CUIE EN COCOTTE AUX ALGUES, COQUILLAGES ET ÉMULSION AU NOILLY PRAT 37 €  
Royal sea bream from the Bay of Cannes, casserole-cooked with seaweed, shellfish, and a Noilly Prat emulsion

FONDANT DE MIGNON DE VEAU CUIT DANS LE FOIN ET JUS À L'AIL NOIR, LÉGUMES DU MOMENT 46 €  
*supplément truffe Mélanosporum +10 €*

Fondant of Veal Mignon Cooked in Hay and black garlic Juice, Vegetables of the moment

DOS DE TURBOT RÔTI, EMULSION DE VIN JAUNE ET FLEUR DE SEL DE CAMARGUE 49 €  
*supplément truffe Mélanosporum +10 €*

Roasted Turbot Fillet, Yellow Wine Emulsion and Camargue Fleur de Sel,

## LES DESSERTS ET FROMAGES

### DESSERTS AND CHEESES

ASSIETTE DE FROMAGES 18 €  
Cheese Plate

FRAICHEUR DE CITRON ET COEUR YUZU 17 €  
Lemon Freshness, Yuzu Flowing Heart

BABA LA MARÉA PIÑA COLADA, CRÈME VANILLÉE 16 €  
Baba La Maréa Piña Colada, Vanilla Cream

PALET DE CHOCOLAT GUNAJA DE LA MAISON VALRHONA, CRÈMEUX DE PRUNEAUX 17 €  
Dark chocolate Guanaja disc, prune and Armagnac cream.

PARADISIO D'ANANAS, CRÈMEUX CITRON VERT ET CORIANDRE 16 €  
Paradisio Pineapple, creamy lime and coriander

DOUCEUR DE POTIMARRON, CROQUANT DE CHOCOLAT & PRALINÉ 17 €  
Red Kuri Squash Sweetness, Crunchy Chocolate & Praline