

HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

OYSTERS, SHELLFISH & CRUSTACEANS

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 €
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, SAUCE VIERGE ACIDULÉE ET FENOUIL CROQUANT Mediterranean Octopus Cooked Low Temperature, Virgin Acidic and Crunchy Fennel	29 €

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

LA CARTE

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 €
DOS DE DAURADE ROYALE D'ÉLEVAGE DE LA BAIE DE CANNES, JUS DE COQUILLAGES ET NOILLY PRAT SAFRANÉ Royal Sea Bream Farmed in the Bay of Cannes, Oven Cooking with Shellfish and Juice with Saffron and Noilly Prat	37 €
HOMARD BLEU BRETON, CRÈME FRAPPÉE AUX AGRUMES, ORZO ET BISQUE DE HOMARD Breton Blue Lobster, Citrus Shake Cream, Orzo and Lobster Bisque	69 €
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, CRÈMEUX CITRON VERT ET CORIANDRE Paradisio Pineapple, creamy lime and coriander	16 €
DOUCEUR DE POTIMARRON, CROQUANT DE CHOCOLAT & PRALINÉ Pumpkin Delight, Crispy Chocolate & Praline	17 €

THE DISHES

DESSERTS AND CHEESES

M E N U

Automne

VALABLE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Amuse Bouche
Amuse Bouche

Gourmandise de Foie Gras & Langoustine Rôtie, Aceto Balsamique
Gourmet Foie Gras & Roasted Langoustine, Balsamic Vinegar

Œuf Parfait Bio, Pointe de Caviar Oscietre de la Maison Sturia &
Émulsion des Sous-Bois au Thym Citron
*Organic Perfect Egg, Oscietre Caviar from Sturia & Forest Emulsion
with Lemon Thyme*

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*

Fromage de l'Arrière-Pays & Chutney de Pleurotes
Cheese from the Hinterland & Oyster Mushroom Chutney

Douceur de Potimarron, Croquant de Chocolat & Praliné
Pumpkin Delight, Crispy Chocolate & Praline

59€ TTC PAR PERSONNE*

hors boissons/ excluding drinks

OU

69€ TTC PAR PERSONNE*

boissons comprises/ including drinks

Une bouteille de vin pour deux personnes

Une eau plate ou pétillante pour deux

Café compris

*Nous vous informons que ce Menu est fixe et valable pour l'ensemble de la table, aucun changement ne pourra être opéré.

Merci de nous informer de toute allergie lors de la Réservation.