

HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

OYSTERS, SHELLFISH & CRUSTACEANS

HUÎTRES SPÉCIALES OSTRAL 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 POINTUES LA PORTION DE 250 G 17 €
Mediterranean Sea Food Murex Snails cooked by us, 250 gr portion

**LE PLATEAU LA MARÉA, 3 HUÎTRES OSTRAL 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

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

CEVICHE DE DAURADE ROYALE D'ELEVAGE DE LA BAIE DE CANNES, FRUIT DE LA PASSION 26 €
Royal Sea Bream Ceviche from the Bay of Cannes, Passion Fruit, Wakame Tapioca Chips

POIREAU BRÛLÉ AU FOUR À BOIS, POISSON DE PÊCHE FUMÉ PAR NOS SOINS, SAUCE GRIBICHE 25 €
Roasted Leek from the Wood Oven, House-Smoked Catch of the Day, Gribiche Sauce

SOUPE DE POISSONS DE MÉDITERRANÉE, ROUILLE SAFRANÉE ET CROUTONS 22 €
Soup of Rock Fish from Mediterranean, Saffron Rouille and Croutons

LES PLATS

THE DISHES

LA CARTE

FILET DE TURBOT D'ÉLEVAGE JUSTE SNACKÉ, ORZO FAÇON RISOTTO À LA BETTERAVE, ÉMULSION AU LAIT D'AMANDE	38 €
Lightly Seared Farmed Turbot Fillet, Almond Milk Emulsion, Beetroot Risotto-Style Orzo	
BOUILLABAISSE DÉGUSTATION LA MARÉA, POISSONS, COQUILLAGES, ROUILLE ET CROÛTONS	59 €
Bouillabaisse Tasting La Maréa, Fish and Shellfish, Rouille and Croutons	
DOS DE CABILLAUD CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, CROUSTILLANT AU THÉ VERT, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE ET GINGEMBRE, CHLOROPHYLLE	32 €
Low-Temperature Cooked Cod Fillet, Green Tea Crisp, Sweet Potato & Ginger Mousseline	
FONDANT DE MIGNON DE VEAU CUIT DANS LE FOIN ET JUS À L'AIL DES OURS, LÉGUMES DU MOMENT	46 €
Fondant of Veal Mignon Cooked in Hay and black garlic Juice, Vegetables of the moment	

LES DESSERTS ET FROMAGES

DESSERTS AND CHEESES

FROMAGE DE NOS RÉGIONS	18 €
Cheese Plate	
PASSIONATA, COEUR COULANT FRUITÉ, BISCUIT SABLÉ À LA FLEUR DE SEL DE CAMARGUE	17 €
Passionata, Fruity Molten Heart, Shortbread biscuit with Camargue fleur de sel	
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	

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.

MENU LA MARÉA

Menu applicable pour l'ensemble de la table.
Valable du 21 mars jusqu'au 19 avril.

AMUSE BOUCHE
Amuse-Bouche

&

CEVICHE DE DAURADE ROYALE D'ELEVAGE DE LA BAIE DE CANNES,
FRUIT DE LA PASSION, CHIPS DE TAPIOCA AU WAKAMÉ
Royal Sea Bream Ceviche from the Bay of Cannes,
Passion Fruit, Wakame Tapioca Chips

&

DOS DE CABILLAUD CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, CROUSTILLANT AU THÉ VERT,
MOUSSELINE DE PATATE DOUCE ET GINGEMBRE, CHLOROPHYLLE
Low-Temperature Cooked Cod Fillet, Green Tea Crisp,
Sweet Potato & Ginger Mousseline

&

FILET DE TURBOT D'ÉLEVAGE JUSTE SNACKÉ,
ORZO FAÇON RISOTTO À LA BETTERAVE, ÉMULSION AU LAIT D'AMANDE
Lightly Seared Farmed Turbot Fillet,
Almond Milk Emulsion, Beetroot Risotto-Style Orzo

&

FROMAGE DE NOS REGIONS
Cheeses from Our Regions

&

PASSIONATA, COEUR COULANT FRUITÉ, BISCUIT SABLÉ À LA FLEUR DE SEL DE CAMARGUE
Passionata, Fruity Molten Heart

68 € TTC/ PERS
hors boissons
excluding drinks

Formule Traditionnelle

+10 € TTC/ PERS

une bouteille de vin de région pour deux,
une bouteille d'eau pour deux
et café compris

OU

Formule Découverte

+24 € TTC/ PERS

une bouteille de vin pour deux
sélectionnée par notre sommelier,
une bouteille d'eau pour deux
et café compris

*Nous vous informons que ce Menu est fixe, aucun changement ne pourra être opéré.
Merci de nous informer de toute allergie lors de la Réservation.