

Notre sélection d'huîtres par David Hervé

6 huîtres Fines de Claires N°3	13.5 €
6 huîtres Boudeuses N°4	14.7 €
6 huîtres Royales N° 2	24.60 €
6 huîtres plates d'Irlande n° 00	26.70 €
Dégustation La Marée « 3 huîtres Fines de Claires n° 3, 3 Boudeuses n°4, 2 Royales n° 2, 2 plates d'Irlande n°00 »	26.30 €
Plateau Daru (1 personne) « 2 huîtres Fines de Claires n° 3, 2 Boudeuses n°4, 2 Royales n° 2, 2 plates d'Irlande n°00, 4 amandes, 8 bulots, 4 palourdes, 6 crevettes roses, crevettes grises »	42 €
Plateau Saint-Honoré (1 personne) « ½ homard Breton, 3 langoustines, 2 huîtres Fines de Claires n° 3, 2 Boudeuses n°4, 2 Royales n° 2, 2 plates d'Irlande n°00, 4 amandes, 8 bulots, 4 palourdes, 6 crevettes roses, crevettes grises »	68 €

Entrées

Soupe de poissons de roche, croûtons et rouille	12 €
Saumon Norvégien mariné à l'aneth, salade de fenouil croquant	12 €
Quenelle de brochet « Daru », coulis de crustacés (1 pièce)	12 €
Saumon Norvégien bio fumé, toast et crème fraîche	15 €
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de pommes, et oignons doux à la graine de moutarde Toasts aux fruits secs	15 €
Bar émincé finement à cru, huile d'olive et citron aux oeufs de hareng	16 €
Carpaccio de coquilles Saint-Jacques de Chausey, huile de pistache et mangue, un râpé de citron vert	18 €
Demi homard Breton en salade de légumes maraichers crus et cuits, vinaigrette coraillée	25 €
Caviar d'Aquitaine (30 grs), pommes de terre écrasées, crème fraîche	63 €
L'assiette végétarienne	15 €
Salade de légumes maraichers, huile d'olive et citron	

N'oubliez pas tous les dimanches la Bouillabaisse est à l'honneur !
« Convivialité, famille, amis, bouillabaisse, c'est les dimanches à la Marée ! »
Egalement sur commande 48 heures avant !