

# L'INSTANT RESTO

Si vous avez un « problème » à résoudre de restaurant, ou d'hôtel, pour « hier », demain ou après-demain, nous apportons la réponse qui convient ! Nous existons, vous le savez bien !

[Accueil](#) | [Art](#) | [Brunchs](#) | [Infos](#) | [Imm](#)o | [Livres / Shopping](#) | [Plages](#) | [PsyChoTok](#) | [Recettes](#)  
[Restaurants Italiens Paris](#) | [Shopping à Paris](#) | [Vins](#) | [Champagnes](#)

dimanche 1 mars 2015

## LA MARÉE - 75 008 PARIS



## Uniquement pour les passionnés !

S'il est une table qui aurait le mérite de rassembler tous les « suffrages » de la clientèle, c'est bien La Marée dans le VIII<sup>ème</sup> arrondissement ! Une table « à l'ancienne » qui exprimerait encore aujourd'hui, comme quelques autres sur Paris, des velléités de pérennité ...



L'aspect vitraux polychromes, chaises cannelées, rideaux rayés, appliques vert anisé, et bois révélé, outre la toile de Corbassière, comblera les aficionados d'un temps où l'on prenait son temps, le temps de vivre ! Le service « ronronnera » telle une horloge et l'on assistera depuis la cuisine « ouverte » à un défilé de plats bien orchestré, qu'il sera bien difficile de prendre en défaut. Merci Manuella pour cette attention de tous les instants, une gentillesse, et un à propos sans faille ! Les six huîtres Royales Cabanon N°2 (36 mois d'élevage) « goûteuses » et iodées à souhait (un conseil de Manuella), la poêlée d'encornet

façon Julienne à la Provençale, ail et piment d'espelette, mieux que bien éduquée et le Ceviche de bar sauvage tout en naturel, dévoileront l'« instinct » même de ce lieu, la révélation du produit et rien que, tels ce bar de petit bateau en croûte de sel, environ 1,4 kg, « géantissime » et fondant on ne peut mieux, et cette sole grillée, environ 5 à 600 gr de chaire optimisée, un pur bonheur, du grand art poissonnier ! Une adresse avec laquelle il faut compter, uniquement pour les passionnés !

Un Beaufort d'été au lait cru de la coopérative laitière du Beaufortain plus tard et c'est le côté gourmandises, soufflé chaud au caramel beurre salé (à commander en début de repas) qui se révélera (fort malheureusement, ce jour-là) insipide à souhait, une stupéfaction



partagée avec Manuella, et le chef qui ne comprendra toujours pas, panna cotta à la mangue, et son crumble, une « expérience » dont on envisagera qu'elle ne se renouvellera pas, et millefeuille à la vanille Bourbon (à commander lui aussi en début de repas), parmi les meilleurs de Paris, un

vrai, « taillé » au carré, pour deux, mais que je me devrais d'assumer seul comme un grand, même s'il révélera une générosité suffisamment bluffante pour être stipulé !

Notre dégustation de vin : Auxey - Duresses - Clos du Moulin aux Moines - 2013.

Suggestions du jour : Formule : Entrée 12 €. Plat 24 €. Dessert 12 €. A la carte : Entrée : 20 €. Plat 140 € pour 2 personnes. Dessert 15 €. Menus La Marée 29, 31 et 37 €.

Carte : Huîtres Marennes Oléron de chez David Hervé de 14,70 à 33 €. Fruits de mer de 9 à 15,80 €. Plateaux de 49 à 75 €. Poissons sauvages et crustacés de 25 à 35 €. Poissons sauvages entiers de 55 à 140 € pour 2 personnes (ex. langouste rose d'Atlantique 850 gr). Viande 34 €. Beaufort d'été au lait cru 11 €. Desserts de 9 à 15 €.

Ouvert tous les jours midi et soir. Salon privatif. Service voiturier.



*La Marée*  
258, rue du Faubourg Saint-Honoré  
75 008 Paris  
Tél. : 01 43 80 20 00  
[www.lamaree.fr/](http://www.lamaree.fr/)  
[contact@lamaree.fr](mailto:contact@lamaree.fr)

*Note 14/20*

Publié par [L'instant Resto](#) à 17:02



Recommander ce contenu sur Google

Libellés : [Restaurants à Paris 8ème](#)