

## La Marée, le test de la redac

Par Coralie (CoralieMichard)

il y a 20 heures

Publié le 9/04/2013 14:01

Dans le dossier

## Le test de la redac

1 réactions

- Facebook 0
- Twitter 0
- Google+ 0
- Commentaires 1

**Vitraux colorés, banquettes de velours, tableaux et boiseries : dans une ambiance à la fois intime et chic, La Marée, table prestigieuse décomplexée du 8ème arrondissement propose une cuisine marine alliant simplicité et gastronomie à prix doux. Meltyfood**



Entre les prestigieuses boutiques Mariages Frères et Nicolas Feuillatte, à quelques centaines de mètres de l'arc de triomphe ce restaurant cosy repris par Pascal Mousset (également propriétaire de [la Bastide Odéon](#),

[également testée par la rédac'](#)), fait le bonheur des amoureux de la mer. *Huitres riches en saveurs et en iode, assiettes de poissons crus ou fumés raffinées, marmites de coquillages incontournables* : alliant fraîcheur, qualité et originalité **la carte des plats se veut simple et savoureuse** à l'image des **quenelles de brochet " Daru "** et de son **coulis de crustacés onctueux, du Saint-Pierre cuit en meunière d'herbes ou du carpaccio de gambas au caviar australien**. Côté douceurs, les classiques du genre comme **le mille-feuille à la vanille maison** laissent place à d'autres créations plus recherchées comme le **parfait glacé au café d'Ethiopie, ganache chocolat noir et crème à la chicorée ou la tarte sablée au chocolat noir et mandarine et son sorbet**, entre autres.

Prêts à donner le meilleur d'eux-mêmes pour régaler vos papilles, le **chef Yves Mutin** aidé de cinq autres toques et l'équipe en salle seront vous embarquer pour un moment de plaisir hors du temps. À la hauteur des plats sur la table de [La Marée](#), **le service et l'atmosphère bistro chic** dû aux boiseries des 60's et aux banquettes de velours rayées **est impeccable et soignée**. Le tout pour une addition très correcte (formule entrée plat dessert le soir à 36,00 €) : **la pêche a été bonne pour la rédaction de meltyFood !**

quenelle de brochet



[Voir les 4 photos de l'article](#)

1 rue daru, 75008 PARIS - 33 (0)1 43 80 20 00

Source : meltynetwork. Crédit photos / vidéos : meltynetwork

Twitter 1 Réagir