



TOUJOURS AUX 4 COINS DE PARIS SANS JAMAIS PERDRE LE NORD!

[HOME](#)

[PARIS](#) ▾

[CULTURE](#) ▾

[AILLEURS](#) ▾

[AGAPES](#) ▾

[AUTRES MIAM](#) ▾

[ET UN PEU PLUS...](#) ▾

## ABOUT ME



Je suis avant tout une citadine qui aime découvrir des lieux, des goûts et des couleurs mais surtout toujours apprendre et Paris est la ville idéale pour cela. Mais j'adore aussi découvrir de nouvelles choses ailleurs, dans nos régions ou au-delà de nos frontières. Je suis une passionnée ! (cliquez sur la photo pour en savoir plus)

## FOLLOW ME



# UN DÎNER SOUS LE SIGNE DU POISSON À LA MARÉE !

21 mars 2017



Nous avons découvert **les restaurants du réseau RestoPartner**, il y a un peu moins d'un an. Ces restaurants mettent en valeur la gastronomie française et organise **des Quinzaines Gourmandes** régulièrement dans l'année. A cette occasion, un produit de saison est à l'honneur. Nous avons eu l'occasion d'aller au **restaurant La Marée** pendant la Quinzaine Gourmande de mars qui a lieu en ce moment.





Comme son nom l'indique, la Marée propose une carte avec des produits de la mer : poissons, crustacés et fruits de mer. Mais rassurez-vous, il y a aussi un peu de viande pour ceux qui ne mangent pas de poisson.

Pour la Quinzaine Gourmande, c'est le tourteau qui est mis en avant, notamment avec l'entrée "**chair de tourteau et rémoulade de céleri au curcuma**". Frenchy Christof s'en est régalé. Pour ma part, j'avais pris en entrée le saumon sauvage bio. Tendre et fondant, ce fut un délice.



*Crème de saumon en amuse bouche*



*Chair de tourteau et rémoulade de céleri au curcuma*



*Saumon sauvage bio et blinis*

Nous avons poursuivi notre repas avec **un filet de mulet (en remplacement de la daurade) et fenouil** et **des noix de Saint-Jacques et mousseline de céleri**. C'était délicieux, raffiné et plein de saveurs. Et les portions suffisamment raisonnables pour pouvoir terminer le repas par une note sucrée.



*Filet de Mulet et fenouil*



*Noix de Saint-Jacques et mousseline de céleri*

Frenchy Christof a craqué pour **la mousse au chocolat noir grand cru, citron et gingembre**. Très forte en chocolat noir et légèrement rehaussée par l'agrumes et l'épice. Il a adoré. Moi, moins mais uniquement parce que je n'aime pas le mélange chocolat et fruit. Mais **l'éclair maison aux pommes Royal Gala** que j'avais choisi, frais et léger, était parfait pour terminer le repas.



*Mousse au chocolat noir grand cru, citron et gingembre*



*Eclair aux pommes Royal Gala*

La carte évolue régulièrement en fonction des saisons. Alors cela permet de découvrir encore et encore les délicieux plats de la Marée.

Quant au cadre, nous avons apprécié la décoration sobre et élégante avec des boiseries, vitraux et velours, rappelant les anciennes brasseries. Tout comme le service impeccable et efficace. Le restaurant s'est vite rempli et semble très prisé par les touristes japonais.









Vous pouvez aussi profiter de menus spéciaux ou de réductions sur [le site internet du restaurant](#). Il est même possible de se faire livrer à domicile. 😊

Nous y avons passé une très belle soirée. Le restaurant La Marée est sans aucun doute l'un de nos coups de cœur de l'année.

**La Marée**

1 rue Daru, Paris 8e

Tél. : 01.43.80.20.00

M° Charles de Gaulle Etoile / Ternes

Menu entrée/plat ou plat/dessert 31€

Menu entrée/plat et dessert (samedi midi et dimanche midi et soir/huitres à discrétion...) 37€

Menu plat + 1 verre de vin (12 cl) + 1 café (uniquement du lundi au vendredi, le midi) 29€

**Quinzaine Gourmande de Mars, jusqu'au 26 mars 2017**