

REVEILLON DE NOEL

Vendredi 24 Décembre 2021

Menu 99 € TTC

Apéritif

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

1 Bouteille de vin pour 2 personnes

Café et mignardises



Coupe de champagne Abelé brut (12cl)

Amuse bouche

Cœur de saumon label rouge Fumé, pickles d'oignons

 Au choix 

Sélection d'huitres de Marennes (3 Spéciale n°2, 3 Fines de Claire n°3)

Tartare de coquilles Saint-Jacques, œufs de hareng, citron vert
Pressé de Foie gras de canard, figues et abricots secs, à la bière de Noël, toast au pain de campagne

 Au choix 

Chapon farci aux champignons, purée de butternut aux éclats de châtaignes, jus de volaille

Noix de coquilles Saint-Jacques de Port-en-Bessin saisies, risotto crémeux à la truffe noire tuber melanosporum

Filet de maigre à la plancha, salsifis glacés, jus d'étrilles émulsionné



Chèvre de Touraine du Père Fabre, pain de Noël, chutney de pommes bio

 Au choix 

Bûche chocolat noir Grand Cru et poire
Ananas Victoria au Rhum, glace Rhum raisin
Soufflé clémentines et pain d'épices

Vins sélectionnés :

Sancerre les Bonnes Bouches, 2020, Henri Bourgeois, vin blanc de Loire

Château Fonrazade 2011, Saint-Emilion Grand Cru, vin rouge de Bordeaux

JOUR DE NOEL

Samedi 25 Décembre 2021

Menu 75 € TTC

Entrée + Plat + Dessert

1 Bouteille de vin pour 2 personnes

Café et mignardises



Cœur de saumon label rouge Fumé, pickles d'oignons

 Au choix 

Sélection d'huitres de Marennes (3 Spéciale n°2, 3 Fines de Claire n°3)

Pressé de Foie gras de canard, figues et abricots secs, à la bière de Noël, toast au pain de campagne

Fricassée de noix de coquilles Saint-Jacques et potiron, sauce vin jaune

 Au choix 

Chapon farci aux champignons, purée de butternut aux éclats de châtaignes, jus de volaille

Filet de maigre à la plancha, salsifis glacés, jus d'étrilles émulsionné

Bouillabaisse la Marée, croustons et rouille

 Au choix 

Chèvre de Touraine du Père Fabre, pain de Noël, chutney de pommes bio

Soufflé clémentines et pain d'épices

Pavlova, crème légère mascarpone, ananas, sorbet litchi

Bûche chocolat noir Grand Cru et poire

Vins sélectionnés :

Domaine des Gravennes 2018, vin blanc de la Vallée du Rhône

La Source de Château Jouvence, 2015, Graves, Vin rouge de Bordeaux

REVEILLON DE LA ST-SYLVESTRE

Vendredi 31 Décembre 2021

Menu 149 € TTC

Apéritif

Menu Dégustation

1 Entrée + 2 Plats + Fromage + Dessert

1 Bouteille de vin pour 2 personnes

Café et mignardises



Coupe de champagne Gosset Grande Réserve

Amuse bouche

Cœur de saumon label rouge Fumé, pickles d'oignons



Dégustation d'huitres de Marennes Oléron de la Maison Fonteneau

(3 Spéciales n°2, 3 Fines de Claire n° 3, 3 huîtres bio de Camargue n°2)



Carpaccio de maigre, main de Bouddha râpée et gel de citron



Turbot rôti, purée à la truffe noire tuber melanosporum et émulsion cresson



Buchette de Chèvre de Touraine du Père Fabre, pain de Noël, chutney de pommes bio



Sphère craquante au chocolat noir grand cru, mousse à la fève de Tonka, caramel aux fruits de la passion

Vins sélectionnés :

Mâcon La Roche-Vineuse 2016, Domaine Perraud, vin blanc de Bourgogne

Château La Bastide de Dauzac 2012, André Lurton, Margaux Bordeaux rouge

JOUR DE L'AN

Samedi 1^{er} Janvier 2022

Menu 75 € TTC

Entrée + Plat + Dessert
1 Bouteille de vin pour 2 personnes
Café et mignardises



Cœur de saumon label rouge Fumé, pickles d'oignons

☞ Au choix ☞

Sélection d'huitres de Marennes (3 Spéciale n°2, 3 Fines de Claire n°3)

Pressé de Foie gras de canard, figues et abricots secs, à la bière de Noël, toast au pain de campagne

Fricassée de noix de coquilles Saint-Jacques et potiron, sauce vin jaune

☞ Au choix ☞

Filet de maigre à la plancha, carottes fondantes acidulées, écume mandarine

Bouillabaisse la Marée, croutons et rouille

Mignon de veau de Ségala label rouge rôti, purée de butternut aux éclats de châtaignes, jus gourmand

☞ Au choix ☞

Chèvre de Touraine du Père Fabre, pain de Noël, chutney de pommes bio

Minestrone de fruits exotiques, sorbet litchi

Mont blanc glace marrons de la maison Pédone

Soufflé Dame Blanche (sauce chocolat chaud)

Vins sélectionnés :

Domaine des Gravennes 2018, vin blanc de la Vallée du Rhône
La Source de Château Jouvente ,2015, Graves, Vin rouge de Bordeaux

Plan d'accès



M1 Etoile

M2 Ternes ou Courcelles

Bus 43 Hoche-Saint Honoré

Bus 93 Hoche-Saint Honoré



Adresse :

258 rue du Faubourg St Honoré

ou

1 rue Daru

(Angle des deux rues)

75008 PARIS

Réservation au 01 43 80 20 00

Fax : 01 48 88 04 04

E-Mail : contact@lamaree.fr

WEB : <http://www.lamaree.fr>

Service Voiturier



*Les
Fêtes
La Marée
2021-2022*

**Cuisine de Poissons
&
Plaisirs Partagés !**

 **ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**