

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

LA BOURRICHE

Sélection de 15 huîtres par notre écailler

80€ LE ROCHER (1 - 2 pers.) 280€

Huîtres : 3 Ancelin n°2, 3 Ancelin n°3, 3 Déesse n°2
Coquillages : 12 bulots, 3 praires, 2 clams
Crustacés : 350g de King crab
3 langoustines cuites, 6 crevettes roses bio

LA MARÉE (2 - 4 pers.)

Huîtres : 3 Ancelin n°2, 3 Déesse blanche n°2
Crudo : 4 langoustines, 6 crevettes San Remo,
2 Saint-Jacques, 1 filet de daurade royale
Crustacés : 350g de king crab, 6 crevettes roses bio

370€ LE KING (2 - 4 pers.) 1550€

Huîtres : 4 Ancelin n°2, 4 Ancelin n°3
4 Déesse n°2, 4 Huîtres naturelles n°3
Crustacés : 700g de king crab, 4 langoustines cuites
homard entier, 12 crevettes roses bio
Sashimi : thon, saumon
Crudo : 4 langoustines, 6 crevettes San Remo
Caviar Baerii 250g
Vodka : 4 verres de Grey Goose (16cl)

Avec Caviar Baerii 50g

420€

DE NOS AQUARIUMS

KING CRAB DE KAMCHATKA, environ 2.5Kg 650€
Sauce, portion 20cl : Teriyaki singapourienne 25€ - Crème truffe noire 30€

HOMARD BLEU grillé au beurre salé, environ 700-800g 90€
Linguine au homard bleu 102€
1/2 homard bleu « parisienne » ou « mayonnaise » 58€/50€

LANGOUSTE ROYALE rôtie en persillade, environ 700-800g 180€
Spaghetti à la langouste royale 192€

COQUILLAGES à la provençale 27€
MOULES marinières 27€

Huîtres

Citron, vinaigre – échalotes Les 3 pièces
Huître naturelle n°3 (bassin d'Arcachon) 15€

Spéciales

Déesse blanche n°2 (Utah beach) 18€
La Marée Ancelin n°2 – Marennes Oléron 19€
La Marée Ancelin n°3- Marennes Oléron 16€

Sashimi

Queue de Homard 53€
Saint-Jacques (6p) 30€
Sériole (6p) 20€
Poulpe (10p) 26€
Thon (6p) 23€
Saumon (6p) 16€

Coquillages, Crustacés & Mollusques

Phalanges de king crab (350g) 84€
Langoustines (3p) 28€
Crevettes San Remo (6p) 36€
Crevettes roses bio (6p) 24€
Clams (2p) 19€
Praires (3p) 11€
Bulots (12p) 18€

Sélection de caviars

Boîtes de 50g, 100g et 250g - Mini blinis, crème fraîche
Baerii 1 000€ le kg
Oscietre 1 000€ le kg
Beluga (50g et 100g) 3 500€ le kg

Entrées

Foie gras confit, marmelade coing et gingembre	26€	Carpaccio de St Jacques, concombre et wasabi, caviar Baerii	35€
Artichauts à la romaine	18€	Tataki de thon au caviar Baerii, champignons marinés	32€
Carpaccio d'artichauts et parmesan	22€	Tartare de thon au sésame, sauce miso et guacamole	25€
Oukha de poissons blancs	24€	Ceviche daurade royale aux deux maïs et patate douce	25€
Hareng, oignons, pommes de terre	22€	Ceviche de noix de St Jacques, orange sanguine et basilic	25€
Anchois marinés, pain noir à l'ail	13€	Gravlax de saumon aux agrumes, sucs d'orange à l'ail noir	25€
Salade mixte	16€	Huîtres tempura, soja et citron vert (3 pièces)	23€
		Tempura de crevettes, wasabi	23€

Frito misto La Marée, sauce tartare (1-2 pers.) 58€

DU BANC DE POISSONS

Le « sur mesure »

BAR ENTIER

en crudo, déclinaison, grillé ou croûte de sel
Environ 1,250kg 136€
Le filet 68€

DAURADE ENTIERE

en crudo, déclinaison ou grillé
Environ 1,250 kg 126€
Le filet 63€

Les classiques

Phalange de king crab, sauce truffe noire	76€	Black tiger en persillade (3p)	46€
Turbot à la ligure, environ 1,2kg	138€	Sole meunière ou grillée	66€
Saint Pierre à la tunisienne, environ 1,2kg	135€	Calamars à la plancha aux artichauts	36€

Les viandes

Entrecôte black angus 300g, sauce béarnaise	52€	Volaille fermière à la broche, jus au thym	28€
---	-----	--	-----

Risottos & Pâtes

Gnocchi aux palourdes et poutargue 38€
Tagliatelle aux fruits de mer 38€
Risotto aux St Jacques et potimarron 36€
Ravioli aux artichauts, jus à la sauge 21€

Garnitures

Artichauts truffe noire 22€
Purée nature 10€
Purée truffe noire ou au piment d'Espelette 16€
Frites 12€
Légumes grillés ou vapeur 12€

Assiette de fromages affinés 24€

Desserts

Médovic : biscuit miel et crème cacahuète	14€	Zéphir exotique : fleur de lait et fruits exotiques	14€
Cheesecake marrons et mandarine	14€	Tiramisu	14€
Glaces, sorbets	4€/boule		
Glaces : Chocolat, vanille			
Sorbets : Citron, mangue, passion			