

223 rue du chef de l'île 44720 Saint Joachim
+33 (0)2 40 88 53 01
accueil@mareauxoiseaux.fr
www.mareauxoiseaux.fr
www.eric-guerin.fr

FACEBOOK & INSTAGRAM

@mareauxoiseaux
@chefericguerin

MENUS

Automne / Autumn

MISE À JOUR / UPDATE : 10/2018

RESTAURANT FERMÉ LE LUNDI ET LE MARDI

Restaurant closed on Monday and Tuesday



55 € | BALADE EN BRIÈRE

Menu servi tous les jours au déjeuner, à l'exception du dimanche, des jours fériés et des ponts.

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉES

Foie gras de Canard confit au vin rouge et saveurs d'automne.

Retour de migration, tendresse de lentilles aux foies de pigeon, et crème de curry de Madagascar.

PLATS

Civet de Dorade au lard paysan, condiment d'huîtres à l'échalote et au vinaigre de vin rouge.

Perdreau rôti bord de mer, fine émulsion de blette et spiruline.

DESSERT au choix

78 € | PICORONS

2 Entrées + Poisson + Viande + Dessert

ENTRÉES

Tatin de coquilles Saint jacques au blé noir, fine mousseline de pomme et boudin noir, le Gwell de la ferme du bois Joubert, caramel de sucres épicés.

Croquettes de faisan aux graines de petits oiseaux, maïs et coques du Croisic, concentration de racine de bardane en consommé.

Pigeon de Mesquer fumé à la tourbe du marais, condiment cassis genièvre et romarin, vinaigrette civet.

La grenouille et l'escargot, oignon doux, pommes de terre blanches et bleues, mâche Nantaise en jardin secret.

PLATS

Dos de Barbue, fine feuille de veau de lait pochée au lait façon shabu-shabu.

Noisette de chevreuil aux éclats d'automne, crème de courge parfumée à l'orange et poivre noir de Madagascar.

DESSERT au choix

92 € | INSPIRATIONS

Carte blanche - 5 plats

Un menu en 5 temps, à commander pour l'ensemble de la table, et proposé en carte blanche pour suivre Eric Guérin en toute confiance vers le jardin secret où il puise ses inspirations...

120 € | MIGRATIONS

Dégustation - 8 plats

Un menu en 8 temps, à commander pour l'ensemble de la table, où le chef vous invite à découvrir ses créations du moment à travers une sélection de plats piochés ci et là dans la collection d'Automne.

12 € | ENTRE-DEUX

Le fromage revisité... ou pas !

Le Chocotruffe.

Fondant craquant de chèvre cendré, croustillant à la châtaigne et olive noire de Kalamata.

Fromage à la coupe.

DESSERTS

Par notre chef pâtissier Rodolphe Groizard

Au gré du vent : Caramel, cacahuète, passion.

Tintin reporter en pays Nazairien : Kiwi, sésame grillé.

Comme une bouteille à la mer : Chocolat fumé à la Tourbe de Brière, caramel au beurre demi sel, et un soupçon d'iode.

la véritable réplique du Sous-marin l'Espadon : pistache grillée et cassis acidulé.

L'île Mystérieuse : coco, banane, yuzu.

Rubick's cube : poire, pomme, coing.

Soufflé too chocolat, crémeux So Hot aux piments.

22 € | ENFANTS

Une découverte gustative proposée jusqu'à 12 ans.

Entrée + Plat + Dessert

Croquettes de faisan aux graines de petits oiseaux, crème de maïs douceur. + Filet de Dorade cendrillon.
ou Fondant de chevreuil, pommes de terre bleues et blanches. + Choisis ton dessert en pâtisserie.

**Les cuisses de grenouilles et l'anguille de Loire peuvent être intégrées à votre menu avec un supplément de 10€ par plat et par personne. Offre valable à partir de 2 personnes*

55 € | A STROLL IN THE BRIÈRE

Menu served every day for lunch, with the exception of sunday, public holidays and bridges.

Starter + Main Course + Dessert

STARTERS

Red wine candied duck foie gars and autumnal flavors.

Flying back from migration, pigeon livers, lentils and Madagascar creamy curry.

MAIN COURSES

Sea bream civet with country bacon, oyster with shallot and red wine vinegar condiment.

Sea side style roasted partridge, blett and spirulina emulsion.

DESSERT choose it

78 € | PECK TOGETHER

2 Starters + Fish + Meat + Dessert

STARTERS

Buckwheat scallops tatin, mashed apples and black pudding, the Gwell from the farm next door, spicy carmel juice.

Little birds seeds and pheasant croquette, corn and clams, burduck consommé.

To Caroline : Peat smoked pigeon, blackcurrent, rosemary and juniper condiment, civet vinaigrette.

Frogs and snails, sweet onion, blue and white potatoes, regional mâche salade like a secret garden.

MAIN COURSES

Brill fillet, thin slice of veal poached shabu-shabu style.

Venison fillet with a glint of autumn, squash cream flavoured with orange and black pepper from madagascar.

DESSERT choose it

92 € | INSPIRATIONS

Carte blanche - 5 dishes

A five courses menu, to be ordered for the entire table, suggested in a «carte blanche» spirit to confidently follow Eric Guerin through his secret garden where he finds his inspiration.

120 € | MIGRATIONS

Tasting Menu - 8 dishes

A eight courses menu, to be ordered for the entire table, where the chef invites you to discover his creations through different courses selected in the autumn collection.

12 € | ENTRE-DEUX

Cheese with a new twist... or not !

The Chocotruffe.

Creamy goat cheese, chesnut craker and black Kalamata olives.

Cheese of the moment.

DESSERTS

Pastry Chef Rodolphe Groizard

By the wind: Caramel, peanuts, passion fruit.

Tintin in Saint Nazaire: Kiwi, grilled sesame.

A bottle to the sea: peated chocolate, salted butter caramel, iodine flavor.

A replica of the Espadon submarine: grilled pistachios and blackcurrent.

The Mysterious island: Coconut, banana, yuzu.

Rubick's cube: peer, apple, quince.

Chocolate soufflé, creamy and spicy heart.

22 € | CHILDREN MENU

Served until 12 years old.

Starter + Main Course + Dessert

Buckwheat scallops tatin, sweet corn cream. + Sea bream Cenderella style. **or** Venison fillet, white and blue potatoes. + Choose your dessert in the «pâtisserie».

* Frog legs and eels can still be included to the menu (extra 10€/person for a minimum of two persons, and only by pairs)