

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 Été

MISE À JOUR : 19/06/2019

RESTAURANT FERMÉ LE LUNDI ET LE MARDI



55 € | BALADE EN BRIÈRE

Entrée + Plat + Dessert

Servi au déjeuner, à l'exception du dimanche, des jours fériés et des ponts.

ENTRÉES

Aiguillette de silure de région, Ambiance végétale.

Pressé de tête de veau bord de mer, vinaigrette cerise et artichaut.

PLATS

Maquereau juste cuit, chou pointu avec les premières fraises et pour le soleil, les olives de Kalamata.

Jarret de boeuf de Brière confit impression baleine, algues fraîches de Croisic et encornets grillés.

DESSERT au choix

78 € | PICORONS

2 Entrées + Poisson + Viande + Dessert

ENTRÉES

Déshabillé de Truite au sel de Guérande, radis du coin et le jaune d'oeuf confit au miel de nos ruches.

Fagot végétal et coquillages de nos côtes, fine émulsion de feuilles de figuier du jardin.

Collection de tomates anciennes de chez Madame Huitric en textures, homard bleu et nectarines au Gwell de la Ferme du bois Joubert.

L'engrain naturel, l'anguille fumée et les petit gris, champignons de saison et perles de pluie.

PLATS

Joue de Raie aux trois riz sauvages, pickles d'abricots et beurre de fleurs.

Ris de veau (ou volaille d'Anjou), mousseline de chou-fleur, jus court réduit aux saveurs du marais.

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 de Printemps.

12 € | ENTRE-DEUX

Le fromage revisité... ou pas !

Le Chocotruffe.

Fromage à la coupe.

DESSERTS

Par notre chef pâtissier Adrien Gauthé.

Blanc comme neige, rhubarbe, gingembre et crème glacée au Gwell de la ferme du bois Joubert.

Craquant cacao, fondant passion-badiane.

Croustillant et fondant sarrasin-chocolat au poivre de la Jamaïque.

Soufflé ambré au muscovado, ananas en marmelade et cardamome, givre de rhum.

22 € | ENFANTS

Entrée + Plat + Dessert

Une découverte gustative proposée jusqu'à 12 ans.

La Truite et les abeilles. + Joue de raie, riz sauvage et beurre de fleurs. **ou** Volaille d'Anjou, fine mousseline de chou fleur. + 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*