

# la Mare aux Oiseaux

RESTAURANT . HÔTEL . ESPACE BIEN-ÊTRE  
223 RUE DU CHEF DE L'ÎLE 44720 SAINT JOACHIM  
+33 (0)2 40 88 53 01

ACCUEIL@MAREAUOISEAUX.FR  
WWW.MAREAUOISEAUX.FR - WWW.ERIC-GUERIN.FR

# BALADE EN BRIÈRE

55 € **AU DÉJEUNER** / Menu servi uniquement au déjeuner du mardi au vendredi.

ŒUF POCHÉ, ANGUILE FUMÉE, VELOUTÉ ET POINTES D'ASPERGE À L'ESTRAGON.

OU

RAVIOLE D'ARAIGNÉE DE MER EN RÉMOULADE, FEUILLE À FEUILLE DE CÉLERI, RAIFORT ET MIMOSA.

LIEU JAUNE DE LIGNE, LAIT DE CHÈVRE, FINE ÉMULSION D'HERBES FRAÎCHES.

OU

FILET MIGNON DE COCHON AUX COQUES, BOUILLON COQUILLAGE, ANCHOIS ET POMMES DE TERRE NOUVELLES.

LE FAMEUX CHOCOTRUFFE.

OU

MAFÉ DE CHÈVRE FERMIER, PREMIÈRES TOMATES DU CROISIC ET CACAHUÈTES.

OU

BETTERAVE GLACÉE, GRENADE ET CITRON CAVIAR AU GIN « FAIR ».

DESSERT AU CHOIX.

# PICORONS ENSEMBLE

75 € **6 PLATS** / 2 Entrées + Poisson + Viande + Fromage + Dessert

## ENTRÉES

JARDIN SECRET PRINTANIER, MORILLES, ASPERGES VERTES ET BLANCHES.

LE POIREAU, FAÇON MORTA, AU CAVIAR VÉGÉTAL.

CHANGEMENT DE SAISON, RADIS, LANGOUSTINES ET GEL DE BOULEAU.

B COMME BRIÈRE : ÎLE FLOTTANTE DE POISSON D'EAU DOUCE, CONFIT DE BOUDIN NOIR FERMIER, ORTIES SAUVAGES EN VINAIGRETTE.

## PLATS

BORDS DE LOIRE, PERCHE DE RÉGION, NAVET, RHUBARBE.

D'UNE ÎLE À L'AUTRE, DOS DE MAIGRE, PURÉE FUMÉE À LA TOURBE, FÈVES ET AIL DES OURS.

DANS LE COIN, CANARD BURGAUD, ENGRAIN, CITRON-CASSIS.

## ENTRE DEUX

LE CHOCOTRUFFE.

MAFÉ DE CHÈVRE FERMIER, PREMIÈRES TOMATES DU CROISIC ET CACAHUÈTES.

BETTERAVE GLACÉE, GRENADE ET CITRON CAVIAR AU GIN « FAIR ».

## DESSERTS

DESSERT AU CHOIX.

# MIGRATIONS

105 € MENU DEGUSTATION

Partez en terres inconnues et voyagez en toute confiance à la découverte de la cuisine d'Eric Guerin.

## AU FIL DE L'EAU

Si vous n'êtes pas sensible à mes touches de goût, choisissez votre produit et nous le cuisinerons avec les accompagnements de saison.

### LES PRODUITS

- |      |  |      |   |
|------|--|------|---|
| 30 € | TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL. | 35 € | LE SANDRE DE LOIRE.   |
| 30 € | DUO D'ASPERGES ET MORILLES CHAUDES.        | 35 € | PIGEON DE MESQUER RÔTI ENTIER.  |
| 16 € | ORMEAUX DE BRETAGNE À LA PIÈCE.            | 35 € | COQUELET RÔTI AU THYM, POMMES DE TERRE DE NOIRMOUTIER ET PURÉE FUMÉE À LA TOURBE. |
| 35 € | LES CUISSES DE GRENOUILLES.                |      |   |

## DESSERTS

16 € PAR RODOLPHE GROIZARD

BRETAGNE-ASIE : LA RENCONTRE. JARDIN JAPONAIS, SARRASIN, CIRE D'ABEILLE ET CAMEL AU BEURRE SALÉ.

HORTENSIA : FLEUR DE BRETAGNE COCO-MÛRE, PARFUMÉE AU POIVRE DE MALABAR.

ILE FLOTTANTE CITRON-THÉ MATCHA, SORBET AU KALAMANSI.

CHARIOT DE MINEUR : MENTHE YUZU, CRÈME GLACÉE AUX PASTILLES DE MINEUR.

MOAÏ, SECRET D'AILLEURS, CHOCOLAT, NOISETTE ET CAMEL, CRÈME GLACÉE AU SÉSAME NOIR.

ROSE DE PORCELAINE, FRAISE, ANIS, CÉDRAT.

LE SOUFFLÉ TOO CHOCOLAT, CRÉMEUX SO HOT AUX PIMENTS.

## ENFANTS

Menus proposés jusqu'à 12 ans.

22 € DÉCOUVERTE GUSTATIVE

ŒUF POCHÉ, CRÈME D'ASPERGE À L'ESTRAGON.

LIEU JAUNE DE LIGNE, LAIT DE CHÈVRE ET PETITS POIS FRAIS.

OU

FILET MIGNON DE COCHON, CASSIS ET POMMES DE TERRE NOUVELLES.

CHOISIS TON DESSERT EN PÂTISSERIE.