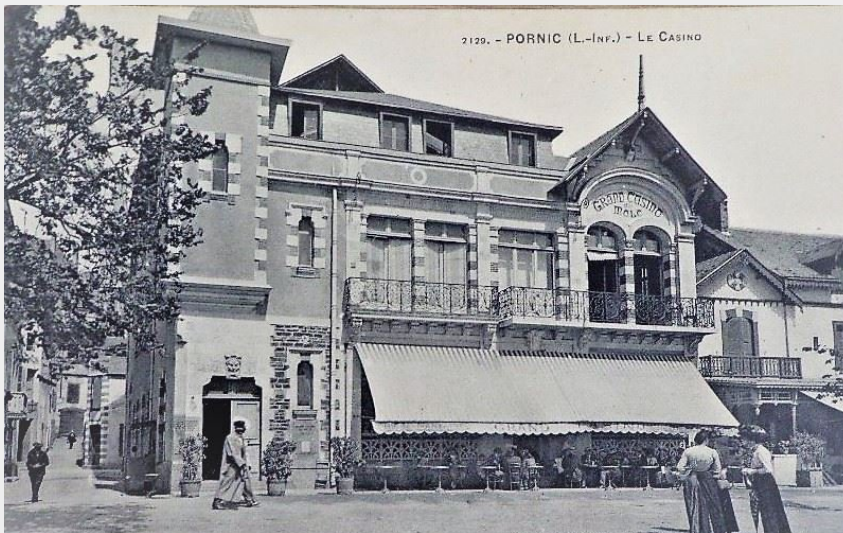


# Marius, l'épicurien



Crédit photo : (dr)



*Entre charme et tradition, la brasserie Marius vous accueille été comme hiver pour un délicieux moment de partage en famille ou entre amis, face à la somptueuse baie de Pornic et son château.*

## Infos pratiques

Categorie : Où manger

# Description

Laissez-vous transporter par ce lieu insolite construit en 1896 composé d'une brasserie, d'un salon de thé, d'une terrasse extérieure, et d'un Bar à cocktails face au château et au vieux port, le tout servi par une équipe dédiée et aux petits soins ! Côté salle, Vous remarquerez que l'endroit est chic et privilégie le confort des convives avec une décoration aux souvenirs art déco des années 1930, à la superbe couleur bleu Marius, agrémentée de laiton doré et parquet au sol. Les tables sont nappées et les serveurs sont tous reconnaissables : ils arborent une chemise blanche ornée d'un superbe nœud papillon et d'un tablier blanc... En cuisine, le chef Gildas Sibiril sublime au fil des saisons les produits frais, souvent bio et cultivés dans la région. Tout est réalisé sur place : les confits, les sauces, les farces, et même les fumets... La priorité du chef et de son équipe est de soutenir et préserver notre savoir-faire local, et notre patrimoine culinaire français. Marius, c'est aussi un espace boulangerie où le pain et les viennoiseries sont élaborés dès l'aube par une vraie équipe de boulangers ! Ainsi, Marius vous propose chaque jour, du petit déjeuner au dîner, son pain maison, avec ses baguettes aux recettes gourmandes, parfois sucrées, ou bien garnies, mais aussi ses viennoises & brioches moelleuses, élaborées sur place par nos boulangers, parce que Marius souhaite valoriser leur savoir faire, et travailler en pleine autonomie... Au gré des saisons, les desserts sont œuvrés par une équipe de pâtissiers passionnée, toujours à la recherche du bon et du beau. Ainsi, à toute heure de la journée côté bar et salon de thé, les grands classiques de la pâtisserie française sont revisités, sublimés par nos produits locaux tels que les fraises, le café ou encore le miel de Pornic. Parmi les plats incontournables du chef : Le carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et au fenouil : une entrée fraîche et délicate qui met en valeur la saveur des Saint-Jacques. Le homard breton rôti au beurre de safran : un plat emblématique de la région, cuit à la perfection et accompagné d'un beurre de safran onctueux. Le filet de bœuf rossini : un grand classique de la gastronomie française, revisité par le chef avec une sauce au foie gras maison. Le pigeonneau laqué au miel et aux épices : un plat savoureux et parfumé qui ravira les amateurs de viande. Le fondant au chocolat Valrhona et sa glace vanille Bourbon : un dessert gourmand et intemporel qui clôturerait parfaitement votre repas. A l'image de la citation de Théodore Zeldin, "La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture, pour créer du bonheur" ... Nous travaillons au quotidien dans ce sens, dans cette création du bonheur. « Marius est là pour vous faire partager des instants de vie en bonne compagnie, avec générosité, transparence et excellence, dans le respect et le bien-être de tous » Solenn & Gildas Sibiril. Marius fait partie des nombreux restaurants de Pornic présentés par l'Office de Tourisme Destination Pornic. 1 Formule repas pour les groupes : Si vous devez organiser un repas pour un groupe de 110 personnes maximum, le Restaurant Marius, l'épicurien vous propose un menu adapté : le Menu Gastronomique à 35€. Egalement une pause goûter à 10 € peut être possible pour les groupes de 40 personnes maximum, Pour plus de renseignements et pour réserver, contactez directement le service Groupes et Séminaires de l'Office de Tourisme Intercommunal Destination Pornic

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

50 quai Leray

44210 PORNIC

[marius.pornic@gmail.com](mailto:marius.pornic@gmail.com)

<http://www.marius-pornic.fr>