



★★★★★

CHÂTEAU DE MAUBREUIL

HÔTEL - RESTAURANT - SPA

LA TABLE DU MARQUIS

DÎNER



*“ En cuisine, comme en musique,
tout est matière d'accords.
Et peu importe qu'il s'agisse de jazz,
de samba, de rock, de world ou de
classique, l'essentiel est que la
mélodie soit belle et nous fasse rêver
en élargissant notre horizon.”*

MENUS GASTRONOMIQUES

Révélation du Marquis

Du lundi au dimanche, au dîner. Servi pour l'ensemble de la table.

~ Voyage en 4 temps	55€
~ Accord mets & vins 7cl	30€
~ Voyage en 5 temps	75€
~ Accord mets & vins 7cl	40€
~ Voyage en 7 temps	95€
~ Accord mets & vins 7cl	50€

La carte des vins est disponible à votre convenance, n'hésitez pas à vous rapprocher de notre sommelier pour découvrir ses suggestions.

À LA CARTE

Prémices

~ Foie Gras	18€
<i>Foie gras poché au verjus passé à la flamme, relevé d'une vinaigrette boisée, salade hivernale et noix.</i>	
~ Daïkon	14€
<i>Voiles de radis daïkon délicatement citronnés, aux notes herbacées et salines, sublimé par un lait d'épeautre à la noisette.</i>	
~ Coquillages de Saison	16€
<i>Coquillages affinés par E.Bourgogne : crus, cuits et confits, accompagnés d'une mélasse de carotte et de condiments iodés.</i>	

À LA CARTE

Inspiration

- ~ **Terre** 32€
Filet de caille rôti et chapelure croustillante, avec salsifis fondants, topinambours crémeux et jus corsé à l'ail noir.
- ~ **Mer** 33€
Poisson de saison nacré, pack-choï et pommes de terre fondantes au kasha, nappé d'un fumet crémé et sel de choucroute. Supplément caviar Sturia : +15 €
- ~ **Jardin** 30€
*De la terre à l'assiette.
Chaque jour, nos jardiniers sélectionnent avec soin les plus belles récoltes, cueillies à pleine maturité, que nous mettons en valeur aujourd'hui avec la truffe et le cresson.*

Délices

- ~ **Sélection de fromages affinés** 18€
- ~ **Courge-Ananas** 14€
Feuille à feuille de courge et d'ananas frais, glacé et sublimé par un sirop au poivre de Sichuan et citron vert.
- ~ **Pomme-Aneth** 14€
Texture de pomme Granny-Smith relevée d'une ganache à l'aneth et d'un sorbet pomme.
- ~ **Meringue Vaporeuse** 13€
Dans l'esprit d'une île flottante, anglaise au pain grillé

La Liste des **allergènes** est disponible à votre convenance,
n'hésitez pas à vous rapprocher de nos équipes.
Toutes nos viandes sont d'**origine Française**.

