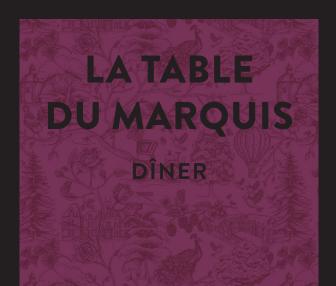


CHÂTEAU DE MAUBREUIL

HOTEL - RESTAURANT - SPA







MENUS GASTRONOMIQUES

~ 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€

À LA CARTE

Prémices

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



À LA CARTE

Inspiration

~ Terre	32€
	ure croustillante, avec salsifis
fondants, topinambours cr	émeux et jus corsé à l'ail noir.
~ Mer	33€
•	ack-choï et pommes de terre d'un fumet crémé et sel de aviar Sturia : +15 €
~ Jardin	30€
De la terre à l'assiette.	
plus belles récoltes, cueillie	sélectionnent avec soin les es à pleine maturité, que nous 'hui avec la truffe et le cresson.

Délices

~ Selection de fromages affines	10€
~ Courge-Ananas	14€
Feuille à feuille de courge et d'ananas frais, glacé et sublimé par un sirop au poivre de Sichuan et citron	
~ Pomme-Aneth	14€
Texture de pomme Granny-Smith relevée d'une ganache à l'aneth et d'un sorbet pomme.	
~ Meringue Vaporeuse Dans l'esprit d'une île flottante, anglaise au pain grill	13€ 'é

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**.

