



★★★★★

CHÂTEAU DE MAUBREUIL

HÔTEL - RESTAURANT - SPA

LA TABLE DU MARQUIS

DÉJEUNER



*“ 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.”*

OLIVIER ROELLINGER

MENU BISTRONOMIQUE

Retour du Marché

Du lundi au samedi, au déjeuner.

~ Entrée & Plat ou Plat & Dessert 22€

~ Entrée, Plat & Dessert 30€

*Notre suggestion du Marché évolue, chaque semaine,
en fonction des arrivages de saison.*

Menu du Marché

~ Entrée

Raviole de gambas, bouillon thaï et choux fleur du jardin croquant.

~ Plat

Suprême de volaille, carottes en texture, pâte de citron et lait d'estragon.

~ Dessert

Agrumes confits, sablé breton, crème au beurre meringuée.

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€
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 et caramel fumé.

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**.

