



BRASSERIE CHIC

“

La Table du Marquis abre un nuevo capítulo en el Château de Maubreuil : el de una brasserie chic, elegante y vibrante, inspirada en los grandes restaurantes parisinos.

Aquí, la cocina francesa se celebra con exigencia y pasión. Cada plato rinde homenaje a las tradiciones culinarias, revisitadas con delicadeza, utilizando productos locales y de temporada, algunos de ellos cultivados en nuestros propios jardines.

La decoración es un ballet orquestado con precisión : el servicio es rápido, siempre meticuloso y el ambiente cálido.

Entre las ráfagas de voces, el ajetreo de los camareros y las sonrisas que se intercambian, el espectáculo está en todas partes – en el comedor y en el plato.

La Table du Marquis es una dirección animada donde la gente viene tanto a divertirse como a compartir un momento.

”

ENTRANTES : (para compartir)

CARACOLES EN SALSA DE PEREJIL

Caracoles frescos cocinados con mantequilla de perejil de Maison Royer, criadores de caracoles ecológicos de Les Herbiers (85)

6 piezas - 10€ y 12 piezas - 19€

OSTRAS MADURAS

Ostras n°2 de Bouin por Emmanuel Bourgogne, artesano y productor comprometido. Para madurar una ostra se necesita tiempo y espacio, y Emmanuel lo hace de forma brillante.

3 piezas - 10€ y 6 piezas - 20€

GOUJONNETTES DEL LOIRA - 14€

Filete de pescado de agua dulce frito servido con una salsa tártara.

TRUCHA BRETONA - 15€

Gravlax de trucha, crema cruda y blinis.

FOIE GRAS SEMICOCIDO - 22€

Foie gras de pato de Challans marinado en oporto, condimento de albaricoque y guindilla del huerto, pan de semillas tostado.



ENTRADAS :

EL TOMATE - 14€

Tarta fina de tomates crudos y cocidos, aromatizada con albahaca.

EL HUEVO MAUBREUIL - 15€

Huevo mimosa de nuestra pajarera, pollo desmenuzado y mesclun de la huerta.

EL CEVICHE - 18€

Finas láminas de dorada cruda y pepino crujiente, amenizadas con una emulsión ácida.

EL PÂTÉ EN CROÛTE - 19€

Pastel de paté en croûte con tres carnes, mezcla de lechugas gourmet.

PLATOS :

EL TARTARE - 21€

Tartar de ternera francesa cortada a cuchillo, preparado en su mesa, con patatas asadas y mezcla de lechugas.

RISOTTO DE ESPELTA - 28€

Verduras verdes y sucrina al vapor de mantequilla, emulsión de leche ahumada.

EL POLLO AL ESTRAGÓN - 30€

Pechuga de pollo Challans asada y judías verdes, jugo de estragón.

LA ENTRAÑA DE BUEY - 31€

Entraña de buey francesa, patatas baby asadas y salsa a la pimienta.

EL SAN PEDRO CON SALSA BEURRE BLANC - 36€

Filete de San Pedro con verduras de la huerta, alcaparras y crujientes, acompañado de una salsa beurre blanc a la hoja de higuera.

QUESOS :

SELECCIÓN DE CUATRO QUESOS CURADOS - 18€

A elegir.

POSTRES :

MOUSSE DE CHOCOLATE 37 - 10€

Chocolate negro Guanaja servido a temperatura.

EL SAVARÍN - 14€

Pastel ligero bañado en sirope de Guignolet y crema Chantilly.

LA PROFITEROLA - 15€

Choux rellenos de cremoso de haba tonka y helado de vainilla, con salsa de chocolate caliente.

LA FRESA - 16€

Jubileo de fresas frescas glaseadas.

Produits issus de nos jardins #