



BRASSERIE CHIC

“

La Table du Marquis ouvre un nouveau chapitre au Château de Maubreuil : celui d'une brasserie chic, élégante et vibrante, inspirée des grandes maisons parisiennes.

La cuisine française y est célébrée avec exigence et passion. Chaque plat rend hommage aux traditions culinaires, revisité avec finesse, à partir de produits locaux, de saison, et en partie issus de nos jardins.

Le décor est un ballet orchestré avec précision : le service est rapide, toujours soigné et l'ambiance chaleureuse.

Entre éclats de voix, serveurs en effervescence, et sourires échangés, le spectacle est partout – dans la salle comme dans l'assiette.

La Table du Marquis, c'est une adresse vivante où l'on vient autant pour se régaler que pour partager un bon moment.

”

HORS D'ŒUVRE : (à partager)

LES ESCARGOTS EN PERSILLADE

Escargots frais cuisinés au beurre persillé de la Maison Royer, héliciculteur bio aux Herbiers (85)

Les 6 pièces - 10€ et les 12 pièces - 19€

LES HUÎTRES AFFINÉES

Huîtres n°2 de Bouin par Emmanuel Bourgogne, artisan et producteur engagé. Pour affiner une huître, il faut du temps et de l'espace, Emmanuel le fait avec brio.

Les 3 pièces - 10€ et les 6 pièces - 20€

LES GOUJONNETTES DE LOIRE - 14€

Filet de poisson d'eau douce en friture accompagné d'une sauce tartare.

LA TRUITE BRETONNE - 15€

Truite en gravlax, crème crue et blinis.

LE FOIE GRAS MI-CUIT - 22€

Foie gras de canard de Challans mariné au porto, condiment abricot et piment du jardin, pain aux graines toasté.



ENTRÉES :

CARPACCIO DE TOMATES - 12€ #

Tomates du jardin, vinaigrette d'aromates et tomme de brebis.

L'ŒUF MAUBREUIL - 14€ #

Œuf parfait, poivrons fumés au nduja et espuma de chorizo.

VITELLO TONNATO - 16€ #

Veau rosé, thon et câpres en sauce, pistaches et shiso du jardin.

CEVICHE DE TIGRE - 17€ #

Maigre de ligne à cru, leche de tigre, concombre mariné.

PÂTÉ EN CROÛTE - 19€

Sucrine aux herbes du jardin.

PLATS :

TARTARE DE BOEUF - 21€

Coupé au couteau et servi nature,
à préparer vous-même selon vos envies.

LE RISOTTO - 25€ #

Riz arborio, safran, citron confit et sarriette du jardin.

SALADE ESTIVALE - 25€ #

Légumes de saison du jardin, gambas à la flamme
et émulsion à la verveine.

MAGRET DE CANARD DE CHALLANS - 28€ #

Rôti, échalotes confites, jus de canard aux fruits rouges
et pommes de terre grenailles.

LE SAINT-PIERRE - 32€ #

Poisson étuvé, légumes de saison du jardin
et beurre blanc à la feuille de figuier.

FROMAGES :

SÉLECTION DE QUATRE FROMAGES AFFINÉS - 18€

Au choix.

DESSERTS :

MOUSSE AU CHOCOLAT - 12€

Chocolat grand cru, pistaches et caramel au beurre salé.

BABA AU RHUM - 14€ #

Rhum ambré, chantilly à la verveine, pêches.

LA FRAISE - 14€

Jubilé de fraises fraîches et glacées, meringues.

LE MILLE FEUILLE - 16€

Vanille de Tahiti, praliné noisettes.

Produits issus de nos jardins #