



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 :

LA TOMATE - 14€

Tarte fine de tomates crues et cuites, parfumée au basilic.

L'ŒUF MAUBREUIL - 15€

Œuf mimosa issu de notre volière, effiloché de volaille et mesclun du jardin.

LE CEVICHE - 18€

Fines tranches de dorade à crue et concombre croquant, vivifié d'une émulsion acidulée.

LE PÂTÉ EN CROÛTE - 19€

Tourte de pâté en croûte aux trois viandes, mesclun gourmand.

PLATS :

LE TARTARE - 21€

Tartare de bœuf français coupé au couteau, préparé à votre table, grenailles rôties et mesclun.

RISOTTO D'ÉPEAUTRE - 28€

Légumes verts et sucrine étuvée au beurre, émulsion au lait fumé.

LE POULET À L'ESTRAGON - 30€

Suprême de poulet de Challans rôti et haricots verts, jus réduit à l'estragon.

L'ONGLET DE BŒUF - 31€

Onglet de bœuf Français, grenailles rôties et sauce aux poivres.

LE SAINT-PIERRE AU BEURRE BLANC - 36€

Filet de Saint-Pierre et légumes du jardin, câpres et croûtons, beurre blanc à la feuille de figuier.

FROMAGES :

SÉLECTION DE QUATRE FROMAGES AFFINÉS - 18€

Au choix.

DESSERTS :

LA MOUSSE AU CHOCOLAT 37 - 10€

Chocolat noir Guanaja servi à température.

LE SAVARIN - 14€

Gâteau léger imbibé d'un sirop au Guignolet et crème Chantilly.

LA PROFITEROLE - 15€

Choux garnis d'un crémeux à la fève tonka et d'une crème glacée vanille, sauce chocolat chaud.

LA FRAISE - 16€

Jubilé de fraises fraîches et glacées.

Produits issus de nos jardins #