



\*\*\*\*\*  
**CHÂTEAU DE MAUBREUIL**  
HÔTEL - RESTAURANT - SPA

## TABLE DU MARQUIS

“

**À la Table du Marquis, l'audace culinaire et le dépaysement s'invitent dans vos assiettes.**

Du Japon au Royaume-Uni, en passant par la Méditerranée et le Moyen-Orient, nos influences multiples se mêlent comme des souvenirs de voyage.

Ces inspirations d'ailleurs rencontrent les produits locaux et de saison, dont une partie est issue de la Ferme de Maubreuil, cultivée selon les principes de la permaculture.

Joyeuses et gourmandes, nos propositions se prêtent aussi bien au partage qu'à la dégustation individuelle ou en formule.

Notre équipe se fera un plaisir d'adapter l'expérience à votre rythme ainsi qu'à vos exigences alimentaires.

Nous vous souhaitons un délicieux moment de découverte au Château de Maubreuil.

”



## MENU DU MARCHÉ

**Entrée & Plat ou Plat & Dessert ~ 22 €**

**Entrée, Plat & Dessert ~ 30 €**

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



\*\*\*\*\*  
**CHÂTEAU DE MAUBREUIL**  
HÔTEL - RESTAURANT - SPA

---

## Entrées:

### LE CHOU ROUGE AU HARISSA

*Mayonnaise au Harissa,  
Fruits rouges et Mélisse.*

### LE CONCOMBRE AU VADOUVAN

*Concombres en textures,  
Moules au naturel, Vadouvan.*

---

## Plats:

### LE QUASI DE VEAU

*Quasi de veau, Basilic,  
Tomates cerises et Satay.*

### LE POISSON DU MARCHÉ

*Poisson du marché, Fenouils confits  
au Nduja et Rouille.*

---



---

## Desserts:

### LA FRAISE DU JARDIN

*Nage de fraises, Sorbet et  
Meringue aux Herbes fraîches.*

### L'ABRICOT AU MIEL

*Glace au miel, Abricots rôtis  
et Honeycomb.*