

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.

Entrées:

LE POULPE AU ZAATAR

*Salade de poulpe confit au zaatar,
Courgette grillée et Herbes du jardin.*

LE VELOUTÉ DE PETITS POIS

*Crème de petits pois, Ricotta fumée maison
et Pickles de saison.*

Plats:

LE QUASI DE VEAU

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

LE CABILLAUD AU MISO

*Cabillaud confit, Sabayon au miso,
Asperges blanches et Furikaké.*



Desserts:

LA FRAISE DU JARDIN

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

LE CONCOMBRE & MENTHE

*Concombre en textures,
Glace marshmallow et Menthe.*