



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.



POUR L'APÉRITIF

Tarama aux œufs de cabillaud fumés,
wontons, citron vert ~ 9€

~

Croquettes de langue de bœuf confite, porter,
cheddar et rémoulade au raifort ~ 12€

~

Huîtres vendéennes, vinaigrette thaïlandaise
3 pièces - 8€ | 6 pièces - 15€ | 9 pièces - 20€

Prix net et service compris

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

ENTRÉE

Concombre, yaourt de brebis, sureau,
ail en pickles ~ 12€

~

Crudo de thon, fruits rouges, sauce XO ~ 13€

~

Pizza frita, beurre Café de Paris,
persil, scamorza ~ 14€



PLATS

Arborio, harissa douce, halloumi grillé, citron
vert ~ 18€

~

Lieu jaune nacré, courgettes rôties, yaourt au
tandoori, herbes du jardin ~ 24€

~

Noix d'entrecôte rôtie, tomates du jardin en
textures, marjolaine, sauce Choron ~ 28€

À PARTAGER

Côte de cochon à la braise, riz Koshihikari
condimenté, sauce charcutière
2 personnes ~ 70€

~

Épaule d'agneau façon Texas BBQ, haricots
verts fumés, umeboshi, sriracha à la rhubarbe
3 - 4 personnes ~ 95€



DESSERTS

Pêche rôtie aux herbes, sorbet verveine-
citronnelle, bière blanche ~ 11€

~

Variations autour du miel de châtaignier,
chocolat noir et whisky tourbé ~ 13€

~

« Vacherin » framboise, shiso bicolore du jardin,
sorbet à la rose ~ 12€

À PARTAGER

Abricot travaillé en pithiviers, jus comme une
vinaigrette, crème légère au pollen
2 personnes ~ 25€

Prix net et service compris