



TABLE DU MARQUIS

“

Bienvenue à La Table du Marquis,
où l'élégance du Château de Maubreuil rencontre
les saveurs du monde.

Ici, la cuisine se fait voyage :
des inspirations puisées aux quatre coins du monde,
des produits locaux sublimés par des techniques
et épices lointaines et des créations qui puisent leur
caractère dans les récoltes de la Ferme de Maubreuil.

Gestes précis, parfums en mouvement, atmosphère vibrante
et feutrée... Notre cuisine célèbre l'authenticité,
l'émotion et la beauté du partage.

Entre raffinement, curiosité, et aventure des sens,
la Table du Marquis est une invitation à goûter l'ailleurs
— et à savourer; le temps d'un moment suspendu,
la poésie du voyage.

”



HORS D'ŒUVRE : (à partager)

LES ESCARGOTS EN PERSILLADE

Escargots frais cuisinés au beurre persillé de la Maison Royer.
Les 6 pièces - 10€ et les 12 pièces - 19€

LES HUÎTRES AFFINÉES

Huîtres n°2 de Bouinpar Emmanuel Bourgogne.
Les 3 pièces - 10€ et les 6 pièces - 20€

KOREAN FRIED FISH - 14€

Sauce gochujang

LA TRUITE BRETONNE GRAVLAX - 15€

Truite en gravlax, pain nordique, gin.

LA TERRINE DE CAMPAGNE MAISON - 12€

Herbes du jardin, pickles, mini-concombres.

Prix net et service compris.

ENTRÉES :

ŒUF PARFAIT, CHAMPIGNONS ET MORTEAU - 14€

Œuf basse température, fricassée de champignons, saucisse de Morteau, jus de volaille au vin jaune, siphon vieux comté, croûtons.

VITELLO TONNATO - 16€

Veau rosé, sauce tonnato, herbes du jardin, pistaches, câpres à queue.

FOIE GRAS, PIMENT ET CACAO - 22€

Foie gras mi-cuit marbré au cacao, marmelade de piments du jardin, gel cacao, melba de pain aux graines.

CRUDO DE THON ROUGE ET BETTERAVE - 17€

Tranches de thon rouge cru, ponzu, BBQ betterave, rouleaux de betterave.

TARTELETTE OIGNON, MISO BLANC ET PARMESAN - 12€

Pâte filo croustillante, compotée d'oignons, condiment miso/parmesan, crumble parmesan, oignons frits.

PLATS :

LIEU JAUNE AUX ALGUES - 29€

Lieu jaune cuit, herbes du jardin, pousses d'épinards, algues, sabayon beurre noisette, sarrasin, gel de vinaigre de cidre.

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES - 27€

Ras el hanout, pois chiches, citron confit, condiment à l'ail, jus d'agneau au citron confit, salade d'herbes fraîches.

RIS DE VEAU À LA GRENOBLOISE - 41€

Ris de veau rôti, câpres à queue, croûtons, kumquats confits, salsifis glacés, gel café, jus de veau à la liqueur de café.

RISONI AUX CÈPES & YUZU KOSHO - 25 €

Risonis liés d'une purée de cèpes, écume de vanille fumée, pan grattato, chou kale croustillant.

POULPE GRILLÉ, SATÉ & COURGE - 28€

Purée de courge, courge glacée, sauce saté, tuile croustillante au saté.

DESSERTS

PANAIS, MIEL ET CACAHUÈTES - 14€

Mousse de panais, kadaïf croustillant au sirop de miel, panais confit, pickles de panais, cacahuètes caramélisées.

RIZ AU LAIT À LA FÈVE DE TONKA - 12€

Riz sauvage soufflé, caramel bergamote, gel de bergamote, tuile croustillante.

CHOCOLAT FUMÉ, MISO & WHISKY TOURBÉ - 16€

Parfait glacé chocolat fumé, caramel miso, sauce cacao/whisky tourbé, crumble cacao, tuile miso et grué de cacao.

POIRE, THÉ FUMÉ & BAIES DE SECHUAN DU JARDIN - 14€

Panna cotta au Sichuan, poires pochées au thé fumé, shortbread.

Prix net et service compris.