



## 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€

~

Filet de bœuf Rouge des Prés, 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€*



## FROMAGES

Plateau de Fromages Affinés ~ 15€



## DESSERTS

Mirabelles au jus, crème prise à la marjolaine  
et gavotte craquante ~ 10€

~

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

~

Vacherin à la figue, glace à la rose  
et à l'hibiscus ~ 12€

## À PARTAGER

Fruits de saison travaillés en pithiviers, jus  
comme une vinaigrette, crème légère au pollen

*2 personnes ~ 25€*

*Prix net et service compris*

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD