

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 CHOU ROUGE AU HARISSA

*Mayonnaise au Harissa,
Fruits rouges et Mélisse.*

LE MELON EN TEXTURES

*Melon en textures,
Haddock et Ponzu.*

Plats:

LE FILET DE CANETTE

*Filet de canette au carvi,
Aubergine garnie et menthe chocolat.*

LE POISSON DU MARCHÉ

*Pêche du jour, Tomates du jardin,
Marjolaine et Yuzu Kosho.*



Desserts:

LA PASTÈQUE MARINÉE

*Pastèque Marinée au saké,
Jus acidulé et Riz en Textures.*

LE VACHERIN À LA FRAMBOISE

*Vacherin Framboise
et Shiso du jardin.*