



\*\*\*\*\*  
**CHÂTEAU DE MAUBREUIL**  
HÔTEL - RESTAURANT - SPA

## MENU ALBERT DE DION

Laissez-vous transporter par notre Menu Albert de Dion, cuisiné avec passion par notre chef, à partir de produits de saison issus de la Ferme de Maubreuil.

*Ce menu doit être choisi par l'ensemble de la table.*

### Table du Marquis

~ Voyage en 4 temps .....	55€
~ Voyage en 5 temps .....	67€

#### Prélude

*Moules cuisinées en escabèche et marinière, sauce au lait ribot, harissa en textures et vin jaune.*

~

#### Entrée

*Asperges blanches grillées au barbecue, hollandaise au miso et à l'orange sanguine, crumble au parmesan.*

~

#### Plat

*Selle d'agneau rôtie, prune umeboshi en textures, fèves au jus d'agneau et à la menthe.*

~

#### Fromage

*Assortiment de fromages affinés.  
Inclus uniquement dans le menu en 5 temps.*

~

#### Dessert

*Crèmeux chocolat 66 %, glace à l'huile d'olive.*

*Découvrez notre carte des vins avec les recommandations de nos sommeliers.*

## 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.*  
6 pièces – 10€ | 12 pièces – 19€

#### LES HUÎTRES AFFINÉES

*Huîtres n°2 de Bouinpar Emmanuel Bourgogne.*  
3 pièces – 10€ | 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 :

### CRUDO DE POISSON - 12€

Fines tranches de poisson cru marinées, yaourt pimenté, vinaigrette fattoush, radis croquants et basilic.

### ASPERGES VERTES – 14€

Asperges vertes au naturel, crème d'ail des ours, jaune d'œuf fumé, pickles et huile d'agrumes.

### GAMBAS À LA FLAMME – 14€

Gambas rôties à la flamme, salade de petits pois, fraises et cébettes, sauce XO.

### FOIE GRAS MARBRÉ – 15€

Foie gras de canard mi-cuit, marbré au poivre rouge de Penja, chutney et salades amères croquantes.

---

## PLATS :

### FREEKEH EN RISOTTO – 18€

Freekeh cuit dans un bouillon de soupe à l'oignon, Ossau-Iraty, levure torréfiée et whisky tourbé.

### SUPRÊME DE VOLAILLE – 23€

Suprême de volaille rôti, cœurs d'artichauts camus à l'oseille et aux olives, sauce condimentée au citron confit.

### MAIGRE CONFIT – 24€

Pavé de maigre confit à basse température, asperges vertes croquantes, beurre blanc à la laitue de mer et à l'estragon.

### BŒUF À LA BRAISE – 26 €

Bœuf cuit au barbecue, oignons nouveaux glacés au jus, sauce vadouvan et citron vert.

---

## FROMAGES

Au choix.

### ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS - 15€

---

## DESSERTS :

### RHUBARBE CONFITE – 9€

Rhubarbe confite et pickles, sorbet à la rose, amandes en textures.

### SARRASIN, BEURRE SALÉ & VANILLE – 12€

Chantilly vanille, sarrasin en textures, espuma beurre salé et vanille.

### TARTELETTE FRAISE – 12€

Tartelette croustillante, compotée de fraises à la verveine, crème légère à la verveine et fraises fraîches.

### PARFAIT GLACÉ À LA NOIX – 13€

Parfait glacé à la noix, gelée au vin jaune, crème légère au miso et caramel chaud au sucre muscovado.

Prix net et service compris.