

CHÂTEAU DE MAUBREUIL
HÔTEL - RESTAURANT - SPA

TABLE DU MARQUIS

“

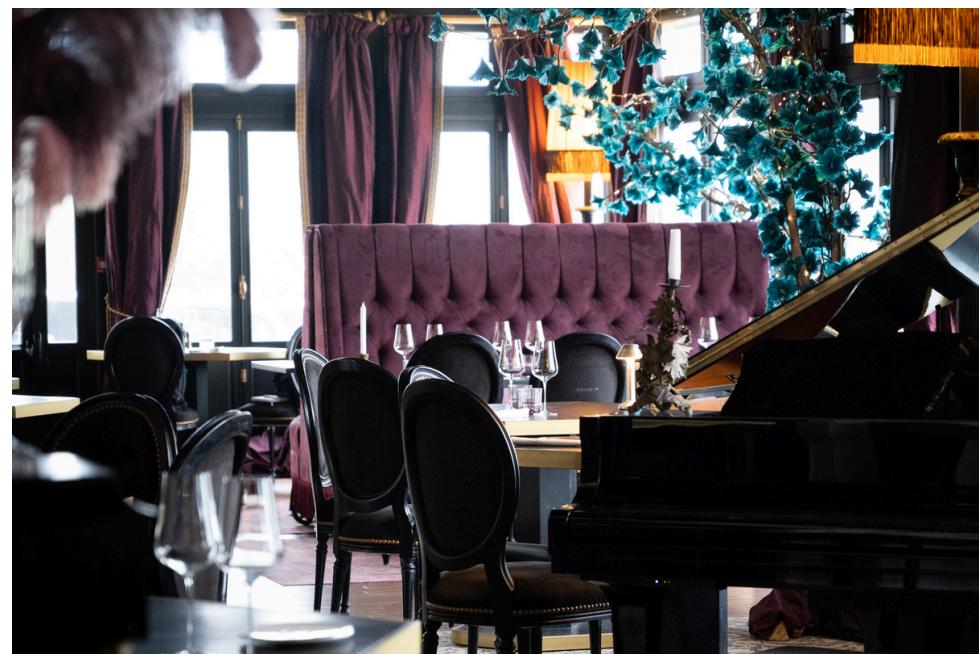
Bienvenue à La Table du Marquis,
où l'élégance du Château de Maubreuil rencontre
les saveurs du monde.

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 :

MAQUEREAU MARINÉ - 13€

Maquereau mariné, pâte de citron, crème fumée et levure torréfiée.

ŒUF PARFAIT - 12€

Œuf Parfait, raclette fumée, embeurrée de chou frisé et kimchi en texture.

PIED DE COCHON AUX ALGUES - 14€

Pied de cochon aux algues, cresson, coquillages au naturel et herbes fraîches.

PALERON DE BOEUF EN GRAVLAX - 16€

Paleron de boeuf en Gravlax, aïoli tsukudani, chou-rave et feuille de riz croustillante.

PLATS :

CROUSTILLANT DE POMMES DE TERRES - 18€

Croûteau de pommes de terre, ail des ours et sauce XO au whiskey tourbé.

LONGE DE COCHON TANDOORI - 26€

Longe de cochon au tandoori, chou pakchoï, chutney à la mangue, jus condimenté.

BOEUF BRAISÉ - 29€

Boeuf à la braise, chimichurri, céleri-rave et jus de poivre fumé.

ROUGET DE NOS CÔTES - 29€

Rouget de nos côtes, sucrine grillée, jus de bouillabaisse, émulsion Rouille.

FROMAGES

Au choix.

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS - 15€

DESSERTS :

CHOU-FLEUR DOUCEUR - 9€

Chou-fleur en douceur, chocolat blanc, sirop d'érable.

TARTELETTE NOISETTE - 12€

Tartelette noisette, sorbet au verjus, praliné au yuzukoshō.

CAFÉ PIMENT - 12€

Variation autour du café et piments du jardin.

CHOCOLAT GRAND CRU - 14€

Chocolat grand cru, cardamome noire et fleur de sel.

Prix net et service compris.