



CHÂTEAU DE MAUBREUIL
HÔTEL - RESTAURANT - SPA

MENU DU MARCHÉ

Entrée & Plat ou Plat & Dessert ~ 22 €

Entrée, Plat & Dessert ~ 30 €

Starter & Main Course or Main Course & Dessert ~ €22

Starter, Main Course & Dessert ~ €30

Entrée

BŒUF CRU, TOMATE & ANCHOIS

*Salade de bœuf cru et tomate, mayonnaise
aux anchois, citron vert et thym citron.*

Raw beef and tomato salad, anchovy mayonnaise, lime and lemon thyme.

LE MAQUEREAU

Maquereau grillé, tomate jaune et mangue au curry doux.

Grilled mackerel, yellow tomato and mango with mild curry.

Plat

LE SUPRÊME DE VOLAILLE

*Suprême de volaille au citron,
aubergine confite et dattes Medjoul.*

Chicken supreme with lemon, confit eggplant and Medjool date.

MERLU RÔTI, HARISSA DOUCE & OLIVE

*Merlu rôti au beurre, harissa douce,
oignon frais et crumble d'olive.*

Butter-roasted hake, mild harissa, spring onion and olive crumble.

Dessert

TONKA & SARRASIN

*Crème brûlée à la fève tonka,
biscuit sablé et caramel au sarrasin.*

*Tonka bean crème brûlée, shortbread biscuit and
buckwheat caramel.*

LES FRUITS D'ÉTÉ

*Fruit d'été marinés aux aromates du jardin,
gavotte et glace à l'amande.*

*Marinated with garden herbs,
gavotte crisp & almond ice cream.*