



★★★★★

CHÂTEAU DE MAUBREUIL

HÔTEL - RESTAURANT - SPA

LA TABLE DU MARQUIS

DESAYUNO Y CENA



*“En la cocina, como en la música, todo
gira en torno a los acordes.
Y da igual que sea jazz, samba, rock,
world o clásica, lo más importante es
que la melodía sea bonita y nos haga
soñar ampliando nuestros horizontes.”*

_OLIVIER ROELLINGER



A LA CARTA

Locales

~ Foie Gras 18€

Foie gras escalfado en verjus y cocinado a la llama, coronado con una vinagreta amaderada, ensalada de invierno y nueces.

~ Daikon 14€

Velos de rábano daikon delicadamente alimonados, con notas herbáceas y saladas, realzados por una leche de espelta con avellanas.

~ Marisco de temporada 16€

Marisco madurado por E.Bourgogne: crudo, cocido y confitado, servido con melaza de zanahoria y condimentos yodados.

Inspiración

~ Tierra 32€

Solomillo de codorniz asado con migas crujientes, salsifíes fundentes, alcachofas de Jerusalén cremosas y jugo picante de ajo negro.

~ Mar 33€

Pescado nacarado de temporada, pack-choï y patatas fundentes con kasha, coronado con un cremoso de fumet y sal de chucrut. Suplemento de caviar de Sturia: 15€

~ Jardín 30€

*De la tierra al plato.
Cada día, nuestros jardineros seleccionan cuidadosamente las mejores cosechas, recogidas en su punto óptimo de maduración, que ahora presentamos con trufas y berros.*



Delicias

- ~ Selección de quesos maduros 18€
- ~ Calabaza y piña 14€
Calabaza fresca y hoja de piña, glaseadas y realzadas con un sirope de pimienta de Sichuan y lima.
- ~ Manzana y eneldo 14€
Textura de manzana Granny-Smith con ganache de eneldo y sorbete de manzana.
- ~ Merengue de vapor 13€
En el espíritu de una isla flotante, pan tostado inglés y caramelo ahumado.

MENÚS

Retour du marché

De lunes a sábado, almuerzo.

- ~ Entrante, plato principal y postre 30€
- ~ Entrante y plato principal ou plato principal y postre 22€

Révélation du Marquis

De lunes a domingo, para cenar. Servido para toda la mesa.

- ~ Menú degustación de 4 platos 55€
- ~ Maridaje de alimentos y bebidas 7cl 30€
- ~ Menú degustación de 5 platos 75€
- ~ Maridaje de alimentos y bebidas 7cl 40€
- ~ Menú degustación de 7 platos 95€
- ~ Maridaje de alimentos y bebidas 7cl 50€

*La lista de alérgenos está a su disposición,
no dude en ponerse en contacto con nuestro equipo.
Toda nuestra carne es de origen francés.*

