



★★★★★

CHÂTEAU DE MAUBREUIL

HÔTEL - RESTAURANT - SPA

LA TABLE DU MARQUIS

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

MENÚ GASTRONÓMICO

Revelación del Marqués

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 carta de vinos está a su disposición
nuestro sumiller para descubrir sus sugerencias.*

A LA CARTA

Locales

~ Paté en Croûte Pato y Foie Gras de Challans	18€
<i>Ensalada crujiente, puré de cebolla caramelizada, galleta comté, vinagreta gourmet, aceite de nueces.</i>	
~ Ballet de espárragos angevinos	15€
<i>Ballet de espárragos angevinos, alga kombu, leche de Ribot, vinagreta de espárragos fermentados.</i>	
~ Langosta Breton & Hinojo	21€
<i>Cola de langosta, ensalada crujiente de hinojo, salsa holandesa de verbena.</i>	



À LA CARTE

Inspiration

- ~ **Pescado de temporada y colmenillas** 33€
Pescado nacarado, patatas nuevas, colmenillas glaseadas, brotes vivificados, infusión de setas.
- ~ **Aves de 100 días** 35€
Filete de ave, salsa de pollo ahumado, crema de alcachofas, cebolla caramelizada.
- ~ **Los jardines de Maubreuil** 28€
Cazuela de hojaldre con verduras de la huerta, caracoles y pesto de ajo silvestre.

Délices

- ~ **Selección de quesos curados** 18€
- ~ **Guanaja Chocolate & Ajo Negro** 13€
Chocolate negro, caramelo de ajo negro, helado de trigo sarraceno.
- ~ **Ruibarbo y Rosa** 14€
Ruibarbo confitado, gelato ácido, sorbete de rosa, merengue crujiente.
- ~ **Parfait de helado de forrajeo** 14€
Parfait de helado de manzanilla, crumble de polen, miel de yuzu.

*La lista de alérgenos está a su disposición.
No dude en ponerse en contacto con nuestros equipos.
Todas nuestras carnes son de origen francés.*

