



★★★★★

CHÂTEAU DE MAUBREUIL

HÔTEL - RESTAURANT - SPA

LA TABLE DU MARQUIS

ALMUERZO



*“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 BISTRONÓMICO

Rentabilidad del mercado

De lunes a sábado, almuerzo.

~ Entrante & Plato o Plato & Postre 22€

~ Entrante, Plato Principal y Postre 30€

Menú Mercado

~ Inicio

*Guisantes cremosos al dente, mozzarella,
frambuesas ácidas.*

~ Plato principal

*Pesca del día, consomé fresco con verbena,
albahaca, tomates de huerta asados, calabacines.*

~ Postre

Pavlova de fresas, crema ligera de hojas de higuera.

A LA CARTA

Locales

~ Paté en Croûte Pato y Foie Gras de Challans 18€

*Ensalada crujiente, puré de cebolla caramelizada,
galleta comté, vinagreta gourmet, aceite de nueces.*

~ Ballet de espárragos angevinos 15€

*Ballet de espárragos angevinos, alga kombu, leche de Ribot,
vinagreta de espárragos fermentados.*

~ Langosta Breton & Hinojo 21€

*Cola de langosta, ensalada crujiente de hinojo,
salsa holandesa de verbena.*



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.

