



★★★★★

CHÂTEAU DE MAUBREUIL

HÔTEL - RESTAURANT - SPA

LA TABLE DU MARQUIS

DÎNER



*“ En cuisine, comme en musique,
tout est matière d’accords.
Et peu importe qu’il s’agisse de jazz,
de samba, de rock, de world ou de
classique, l’essentiel est que la
mélodie soit belle et nous fasse rêver
en élargissant notre horizon.”*

MENUS GASTRONOMIQUES

Révélation du Marquis

Du lundi au dimanche, au dîner. Servi pour l'ensemble de la table.

~ Voyage en 4 temps	55€
~ Accord mets & vins 7cl	30€
~ Voyage en 5 temps	75€
~ Accord mets & vins 7cl	40€
~ Voyage en 7 temps	95€
~ Accord mets & vins 7cl	50€

La carte des vins est disponible à votre convenance, n'hésitez pas à vous rapprocher de notre sommelier pour découvrir ses suggestions.

À LA CARTE

Prémices

- ~ **Paté en Croûte Volaille & Foie Gras de Challans** 18€
Salade croquante, purée d'oignons caramélisés, sablé parmesan, vinaigrette gourmande, huile de noix.
- ~ **Gambas Nantaise** 14€
Tartare, mayonnaise wasabi et livèche, rémoulade de radis d'hiver. Raviole fondante, brunoise de radis, bouillon thaï.
- ~ **Bettrave & Huître** 16€
Bettrave du jardin confites, huîtres affinées, gel de lait, confiture de kombu et kasha croquant, nuances de poire.



À LA CARTE

Inspiration

- ~ **Poisson de roche grillé** 32€
Purée de carottes, mini carottes et herbes sauvages, condiments iodés et fumet aux pignons de pin.
- ~ **Pigeon de Pornic** 38€
Coffre rôti, cuisse confite, condiment sésame, purée de légumes, salade amère beurrée, jus corsé.
- ~ **Les jardins de Maubreuil** 28€
Cocotte lutée d'une pâte feuilletée garnie des légumes du jardin, d'escargots, pesto à l'ail des ours.

Délices

- ~ **Sélection de fromages affinés** 18€
- ~ **Topinambour & Champignon** 13€
Feuille caramélisée, topinambour et vanille, praliné noisette des champignons de Paris en copeaux.
- ~ **Jus d'Agrumes & Douceur Laitière** 14€
Marmelade, orange sanguine et citron confits, sphère lactée poudre de sablé breton, ghoa cress.
- ~ **Mokka & Passion** 14€
Parfait glacé au mokka blanc, éclats de fruits de la passion, opaline croquante.

La Liste des **allergènes** est disponible à votre convenance,
n'hésitez pas à vous rapprocher de nos équipes.
Toutes nos viandes sont d'**origine Française**.

