



★★★★★

# CHÂTEAU DE MAUBREUIL

HÔTEL - RESTAURANT - SPA

## LA TABLE DU MARQUIS

DÉJEUNER





*“ 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.”*

**\_OLIVIER ROELLINGER**



# MENU BISTRONOMIQUE

---

## Retour du Marché

*Du lundi au samedi, au déjeuner.*

~ Entrée & Plat ou Plat & Dessert ..... 22€

~ Entrée, Plat & Dessert ..... 30€

*Notre suggestion du Marché évolue, chaque semaine,  
en fonction des arrivages de saison.*

## Menu du Marché

~ Entrée .....

*Poireaux fondant du jardin, crudo de lieu jaune  
de Noirmoutier et herbes fraîches.*

~ Plat .....

*Truite bretonne confite au thé fumé, choux grillé,  
ail des ours, oeuf de truite.*

~ Dessert .....

*Biscuit noisette, crème pralinée, citron vert.*

## 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**.

