

DÉJEUNER À MAUBREUIL

- Du jeudi au dimanche midi -

CARTE BISTRONOMIQUE

D'inspiration Italienne

À Maubreuil, se rapprocher toujours plus de ce qui nous entoure fait partie de notre philosophie. Ainsi, nous vous proposons une carte évolutive selon les produits de notre ferme et de saison.

ENTRÉES

Agnolotti del plin 16 €

Agnolotti et émulsion au parmesan

—

Gaspacho 18 €

de tomates fraîches, huile d'olive extra-vierge, mozzarella et fleur de sel

~~~~~

#### PLATS

**Tartare de boeuf au couteau** 25 €

Câpres et olives, panisse au basilic

—

**Poisson du moment** 22 €

Purée de céleri et agrumes frais, réduction d'orange

~~~~~

DESSERTS

Mousse de panna cotta 10 €

Fruits frais de saison, sirop d'herbes du jardin

—

Notre idée du tiramissu 12 €

~~~~~

**DÉJEUNER À TURIN** 34 €

**Découverte en 3 étapes**

☞ Alliance mets & boissons 15 €

# DÎNER À MAUBREUIL

- Du jeudi au dimanche soir -



## CARTE SIGNATURE

*Giovanni Grasso & Igor Macchia*

CHEFS ITALIENS ÉTOILÉS AU GUIDE MICHELIN

En étroite collaboration depuis 1996, **étoilés au Guide Michelin en 2006, Giovanni et Igor forment un duo d'une harmonie exceptionnelle.** Tout deux se passionnent pour la cuisine depuis leur plus jeune âge :

Giovanni: « *Tout petit, j'observais ma mère jongler avec confiance et enthousiasme au milieu des fourneaux. Cette joie qui se dégageait d'elle a été pour moi une véritable révélation.* »

Igor: « *Le plus doux souvenir est celui lié à mon père, qui cuisinait à la maison le samedi matin. J'avais l'occasion de me tenir à ses côtés, sentir, créer, partager, offrir.* »

Leur créativité, leur curiosité et les voyages ont enrichi leur savoir-faire au fil des années. Lors de leur rencontre une alchimie s'est très vite créée ! 20 ans plus tard, ils évoluent toujours, ensemble, dans la même **direction par Amour du produit, du partage, de l'excellence...** pour nous, pour vous.

## ANTIPASTI (ENTRÉES)

### Zucchine e tartufo / Courgettes et truffes 24 €

Rotolo di zucchine alla griglia, yogurt, cetrioli wasabi e tartufo

*Rouleaux de courgettes grillées, yaourt, concombre, wasabi et truffe*

—

### Battuta di manzo / Tartare de boeuf 22 €

Maionese alla senape, capperi, olive e ravanelli

*Mayonnaise à la moutarde, câpres, olives et radis*

—

### Gamberi kataify / Gambas kataify 24 €

Gamberi avvolti con pasta kataify, succo di peperoni e erbe del giardino

*Gambas croustillantes roulées dans une kataify, jus de poivron et herbes du jardin*

~~~~~

PRIMI (PLATS)

Risotto / Risotto 28 €

Risotto mantecato ai peperoni rossi, salsa al prezzemolo ed acciughe

Risotto, poivrons rouges, coulis de persil et anchois

—

Agnolotti del plin 28 €

Agnolotti al tovaigliolo, olio di nocciole Pariani e Pecorino

Agnolotti à l'huile de noisettes de la famille Pariani et Pecorino

~~~~~

## SECONDI (PLATS)

### Rombo affumicata / Turbot fumé 41 €

Pompelmo, cavolfiori ed erba cipollina

*Pamplemousse, choux fleur et ciboulette*

—

### Agnello al caffè / Agneau au café 34 €

Marinato nel caffè Lavazza Tierra e anice stellato, pop corn caramellati e mais

*Mariné dans le café Lavazza Tierra et l'anis étoilé, pop-corn caramélisé et maïs*

~~~~~

DOLCI (DESSERTS)

Cioccolato / Chocolat 13 €

Pasta sfoglia, cocco, e salsa al frutto della passione e rhum

Feuilletages, coco, coulis de fruit de la passion et rhum

—

Aspic istantaneo / Aspic 2min30 19 €

Sciroppo al limone e frutti di bosco

Sirop de citron et fruits des bois

—

La nostra idea di un tiramisu' 16 €

Notre idée du Tiramisu

MENUS

Laissez-vous guider par nos Chefs pour un Voyage découverte au coeur de la Quintessence de la gastronomie italienne.



LA PASSEGGIATA DI IVAN

SERVI UNIQUEMENT LE SOIR

Découverte en 3 étapes 48 €

🍷 Alliance mets & boissons 25 €



LE TRADIZIONI DI GIOVANNI

SERVI UNIQUEMENT LE SOIR

Découverte en 4 étapes 58 €

🍷 Alliance mets & boissons 30 €



I VIAGGI DI IGOR

SERVI UNIQUEMENT LE SOIR

Découverte en 5 étapes 68 €

🍷 Alliance mets & boissons 35 €



Notre engagement

LA FERME DE MAUBREUIL

Une production responsable au pied du château

Depuis quelques mois déjà, une équipe dédiée travaille avec passion dans le potager. C'est en mêlant respect de l'environnement et techniques ancestrales, comme la permaculture, que Maubreuil accueille en son Domaine une production maraîchère de légumes anciens, de fleurs comestibles ou encore d'aromatiques rares.

Vous pourrez retrouver ces notes dans vos assiettes !