



★★★★★

# CHÂTEAU DE MAUBREUIL

HÔTEL - RESTAURANT - SPA

## LA TABLE DU MARQUIS

DÉJÉUNER & DINER



*“ 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**



## À LA CARTE

---

### Prémices

- ~ **Ris de Veau de Pays & Algues Sauvages** ..... 15€  
*Tendresse de ris de veau accompagné d'asperges vertes rôties*
- ~ **Gambas nantaise** ..... 16€  
*En gravelax, ballotine de poireaux braisés, mousseline fumée*
- ~ **Œuf de Maubreuil** ..... 14€  
*Œuf parfait, mousse et tagliatelles de salsifis, sauce chimichurri au kiwi*
- ~ **Foie gras poêlé** ..... 16€  
*Bouillon de shiitake et cédrat confit, grués de cacao*

### Inspiration

- ~ **Le Rouget** ..... 28€  
*Jeunes carottes sautées au curcuma, choux rôtis aux graines de moutarde, sauce Apicius*
- ~ **Filet de Canette de Challans** ..... 30€  
*Pressé de céleri à la Marjolaine, assaisonné d'anchois accompagné d'un jus réduit à l'ail noir*
- ~ **Les Asperges Blanches** ..... 26€  
*Relevées au vinaigre de fleurs du Domaine, texture de morilles et mousse d'ail des ours*
- ~ **Côte de Bœuf** • min 2 pers. • 1,1kg ..... 130€  
*Pommes Anna croustillantes, sauce barbecue et jus réduit*



## Délices

- ~ **Sélection de Fromages Affinés** ..... 18€  
*Sélectionnés par notre Maître fromager*
- ~ **Chocolat Blanc Grand Cru** ..... 12€  
*Chouchou de pistache et nuage de chocolat blanc aromatisé à la fleur d'oranger*
- ~ **Le Cucurbitacé acidulé** ..... 14€  
*Marmelade de butternut et glace au miso, oranges sanguines fumées et yaourt fermier*
- ~ **Éclat de Café** ..... 15€  
*Café marié à la douceur du chocolat crémeux, rehaussé par la fraîcheur de la glace lactée, le tout couronné par une meringue parfumée au café*

## MENUS

---

### Retour du marché

*Du lundi au samedi, au déjeuner. Dimanche et lundi, au dîner.*

- ~ **Entrée, Plat & Dessert** ..... 30€
- ~ **Entrée & Plat ou Plat & Dessert** ..... 22€

### Révélation du Marquis

*Du mardi au samedi, au dîner. Servi pour l'ensemble de la table.*

- ~ **Menu dégustation en 5 temps** ..... 75€
- ~ *Accord met & boissons 7cl* ..... 40€

---

*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.*



## L'ESPRIT RELAIS & CHÂTEAU

Nous sommes, chez Relais & Châteaux, tous des artisans de l'hôtellerie-restauration dispersés sur la planète, héritiers de la grande histoire culturelle de l'hospitalité et des cuisines du monde et nous faisons le choix d'être fidèles à la mission que nous nous sommes donnée : préserver et transmettre la singularité des cuisines, pour éviter le renoncement et la facilité qui guettent nos civilisations de l'immédiat ; rappeler tous les jours, par notre pratique d'artisans, que notre humanité s'exprime et se ressource toujours dans le partage du beau et du bon.

*Extrait du manifeste Relais & Châteaux  
pour un monde meilleur par la table et l'hospitalité.  
UNESCO, 18 novembre 2014*