

« La Table de Noirieux »

Menu du Marché 35 €

Servi du Mercredi au Samedi midi inclus

Terrine de Joue de Bœuf et Anguille fumée

Ou

Mi-Cuit de Saumon, Sauce Karashi

*Tronçon de Poulpe à la plancha,
Sauce Vinaigre Basilic*

Ou

Filet Mignon de Porc Iberico, Jus court

Tarte Citron à la Fraise revisitée

Ou

Millefeuille Vanille-Framboise



Menu du Loir 80 €
ou **115 €** avec les Vins compris

Poêlée de Foie Gras de Canard, Pomme Gingembre

Ou

Carpaccio de Gambas, Mi-cuit de Saint-Pierre, Salade de Légumes

Lieu Jaune, Frégoles et Fumet de Crustacés

Ou

Filet de Canard au Sang de Challans rôti à la Sauge

Chariot de Fromages

Compotée et Sorbet Pêche, Emulsion Verveine Citron

MENU SAVEURS 120 €

ou 160 € avec les Vins compris

Ce menu est servi par table complète uniquement

Homard Bleu, Pousses d'Épinards, Parmesan, poudre de Miso

Lasagne de Langoustines

Bar Sauvage, Artichaut à la romaine, Emulsion au Citron

Sorbet Fraise, Tomate Marinée

Filet de Bœuf Rouge des Prés au Basilic, Poivre Malabar

Chariot de Fromages

Baba aux Fruits Rouges