

## « La Table de Noirieux »

**Menu du Marché 35 €** - Hors boissons

*Entrée, plat et dessert*

Servi au déjeuner et au dîner du Mardi soir au Vendredi soir inclus



**Menu du Loir 80 €**  
**ou 110 €** avec les Vins compris

*Carpaccio de Gambas de Palamos, Poêlée de Saint-Jacques,  
Crème Citron Olive Noire*

\*\*\*

*Lieu Jaune doré sur la peau, sauce aux Palourdes  
Ou*

*Carré de Cochon Ibérique, Embeurrée de Choux au Cumin*

\*\*\*

*Chariot de Fromages*

\*\*\*

*Croustillant Praliné, Mousseux Caramel et Fruits Exotiques*

Sélection des Vins :

Bordeaux blanc, Château Pierrail 2015

Beaujolais blanc, Dominique Piron 2014

St Chinian rouge, Domaine La Croix Ste Eulalie, « Cuvée Baptiste » 2013

« Penser Nature » Chenin blanc, Château de Passavant 2015

26 ROUTE DU MOULIN - 49125 BRIOLLAY - FRANCE

Tél. : + 33 2 41 42 50 05 - Fax : +33 2 41 37 91 00 - noirieux@relaischateaux.com

www.chateaudenoirieux.com

**MENU SAVEURS 120€**  
**ou 155€** avec les Vins compris

*Ce menu est servi par table complète uniquement*

*Homard Bleu, Pousses d'Épinards, Parmesan,  
Truffes et poudre Balsamique*

\*\*\*

*Langoustine rôtie, sauce Vinaigre Basilic*

\*\*\*

*Bar Sauvage, Artichaut à la romaine,  
Emulsion au Citron*

\*\*\*

*Tatin d'Oignon, Glace au Parmesan*

\*\*\*

*Filet de Chevreuil, sauce Poivrade, Cerfeuil Tubereux*

\*\*\*

*Chariot de Fromages*

\*\*\*

*Coque Chocolat Blanc, Crèmeux Cointreau, Ecume Clémentine*

Sélection des Vins :

- A.O.C. Viré-Clessé, Domaine Emilian Gillet de Thévenet 2013
- A.O.C. Savennières « Clos Le Grand Beaupréau », Domaine Ogereau 2014
- A.O.P. Languedoc rouge, Clos des Calades « Terrienne » 2015
- A.O.P. Rivesaltes Ambré, Vin doux naturel, Domaine Cazes 2002

26 ROUTE DU MOULIN - 49125 BRIOLLAY - FRANCE

Tél. : + 33 2 41 42 50 05 - Fax : +33 2 41 37 91 00 - noirieux@relaischateaux.com

www.chateaudenoirieux.com