

## « La Table de Noirieux »

« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »  
'De la nature à la création culinaire'

### Entrées

Foie Gras d'Oie en gelée Passion,  
Millefeuille de Pomme à la Mangue 35€

Homard Bleu, Pousses d'Épinards, Parmesan,  
Truffes et poudre Balsamique 50€

Langoustine rôtie, Sauce Vinaigre Basilic 45€

Carpaccio de Bœuf à la Truffe Noire 40€

### Poissons

Bar Sauvage, Artichaut à la romaine, Emulsion au Citron 55€

Lasagne de Tourteau à la Truffe 50€

### Risotto

Risotto de Homard Bleu 50€

Lasagne de Tourteau à la Truffe 50€

## Viandes

*Ris de Veau croustillant, Ragoût de Cèpes 60€*

*Filet de Chevreuil, sauce Poivrade, Cerfeuil Tubéreux 60 €*

## Fromage

*Chariot de Fromages frais et affinés 20€*

## Desserts

*Coque Chocolat Blanc, Crèmeux Cointreau et Ecume Clémentine 20 €*

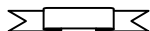
*Palette de Glaces et Sorbets 20 €*

*Soufflé à la Vanille 20 €*

*Croustillant Praliné, Mousseux Caramel et Fruits Exotiques 20 €*

### PRIX NETS - TAXES ET SERVICE COMPRIS

Nous tenons à vous informer que nous prenons les commandes dans notre restaurant gastronomique, pour le déjeuner entre 12h15 et 13h30 et pour le dîner entre 19h30 et 21h00.



Please be informed that orders will be taken in our gastronomic restaurant from 12.15 till 13.30pm for lunch and from 7.30 till 9.00pm for dinner.

26 ROUTE DU MOULIN - 49125 BRIOLLAY - FRANCE

Tél. : + 33 2 41 42 50 05 - Fax : +33 2 41 37 91 00 - [noirieux@relaischateaux.com](mailto:noirieux@relaischateaux.com)

[www.chateaudenoirieux.com](http://www.chateaudenoirieux.com)