CHÂTEAU DE
NOIRIEUX
BRIOLLAY

AU FIL DES ANNÉES

En 5 services 129€ / 179€ avec les vins
En 7 services 149€ / 209€ avec les vins

L'AMUSE-BOUCHE

LA TRUITE

Son cœur en médaillon, enrobée d'une gelée de pamplemousse, façon Gravlax et relevée d'une vinaigrette d'Agrumes de la région

---

LA SAINT-JACQUES

Marinée aux parfums d'Asie sur un risotto ravigoté aux algues marines

---

LES CÈPES

Tortelli aux Cèpes, Crémeux de Châtaignes au Céleri

LE SANDRE

Poché, Beurre blanc au vin de Jasnières, Épinards fondants
Moules de Bouchot Marinière et sa couronne de Betteraves multicolores

---

LE BŒUF

De race Limousine poêlé, Confit de Céleri-rave au beurre fermier parfumé à l'Ail rose
Eryngii farci à la provençale et sauce au poivre

LES FROMAGES AFFINÉS

PAVLOVA AUX AGRUMES

Meringue, Agrumes Frais, Sorbet Citron

Tous nos produits sont frais et faits maison Prix nets en Euros, TVA comprise