

# CHÂTEAU DE NOIRIEUX



VAL DE LOIRE

## Notre Carte

### Les entrées

La Terrine de Volaille, Gésier de Canard au Fondant de Foie Gras	<b>25€</b>
-0-	
Le Tataki de Saumon et Gravlax Rose, Vinaigrette de Lentille à l'huile de Sésame	<b>28 €</b>
-0-	
Le Marbré de Foie Gras en deux Cuissons, Chutney d'Oignons doux à la Mangue	<b>38€</b>
-0-	
La Mousseline de Crabe Kamchatka et Goujonnettes de St-Pierre à la Crème de Citron Noir	<b>40 €</b>

### Les plats

Le Dos de Lieu Jaune au Curry, Pomme de Terre à la Fondue de Poireaux	<b>50 €</b>
-0-	
Le Filet Mignon de Porc Rôti, Embeurrée de Choux vert, sauce Civet	<b>45 €</b>
-0-	
La Barbue à la Plancha, Risotto Vert, Jus de Kalamansi	<b>50 €</b>
-0-	
Le Filet de Canette aux Airelles confites, Sauce à l'Armagnac, Ecrasée de Céleri à l'huile de Truffe	<b>55 €</b>

### Fromage

La sélection de Fromages Locaux	<b>15 €</b>
---------------------------------	-------------

### Les desserts

Le Cannelé en Mousse, Vanille Rhum, Cœur d'Agrumes aux Epices, Chantilly fumée	<b>18 €</b>
-0-	
La Feuille d'Automne à la Châtaigne et Poire, Moelleux Marron et son Sorbet	<b>18 €</b>
-0-	
Les Sarments au Chocolat Tanzanie, Praliné Noix, Glace Vin de Noix	<b>18 €</b>
-0-	
La Pomme Croquante, Crémeux Darjeeling, Granité Pomme Gingembre	<b>18 €</b>