

# *La Table de Noirieux*

## *Les Entrées*

<i>Le Foie Gras de Canard</i> <i>Mi-cuit au Cacao, chutney de Clémentines</i>	45 €
<i>Les Saint Jacques et Le Caviar Ossetra Royal</i> <i>Ceviche aux baies roses, yaourt brassé à l'Aneth</i>	48 €
<i>Le Crabe</i> <i>Composition autour du Citron et des Algues</i>	55€

## *Les Poissons d'eau douce et de la Mer*

<i>Le Lieu Jaune</i> <i>Dos meunière au Homard, émulsion d'Huîtres</i>	60 €
<i>La Sole</i> <i>Filet rôti aux Truffes, réduction d'un jus de Bœuf</i>	65 €
<i>Le Caviar Ossetra et les Saint Jacques</i> <i>A la Plancha, mousseline de pomme de terre fumée, suc de Volaille</i>	70 €

## *Les Viandes et la Volaille*

<i>La Pintade</i> <i>Suprême Fermier rôti, sauce Morilles au Vin Jaune</i>	60 €
<i>Le Pigeon</i> <i>Suprême rôti contisé à la Truffe, sauce Bourguignonne</i>	65 €
<i>Le Bœuf</i> <i>Filet à la Royale cœur de Ris de Veau, jus de viande</i>	70 €

## *Les Douceurs Sucrées*

<i>Le Chariot de fromages</i>	20 €
<i>L'Ananas</i> <i>Carpaccio à la Badiane, blanc manger Coco</i>	20 €
<i>Le Chocolat Valrhona</i> <i>Soufflé pur tradition au Cognac X.O</i>	20 €
<i>La Noisette</i> <i>Succès Praliné, glace Vanille des Iles</i>	20 €

## *Philosophie d'un Chef*

*En tant que chef de cuisine, on ne peut pas seulement préparer une recette mais on se doit aussi de connaître la traçabilité et le cycle de saison des produits, de respecter celui-ci, de connaître et de mettre en avant les propriétaires, les artisans de nos terroirs.*

*Nous pouvons et nous devons réaliser une cuisine savoureuse tout en étant attentifs à la planète, à notre santé et respectueux de l'être humain.*

*La gastronomie se situe au carrefour de beaucoup d'enjeux.*

*Elle prend sa source dans la terre et la mer, dans le lien quotidien avec les agriculteurs, les maraîchers, les éleveurs, les pêcheurs que je respecte profondément et qui doivent pouvoir vivre dignement de leur travail.*

*Le Château de Noirieux offre par son lieu privilégié et son charme tous les éléments pour recevoir en tant que hôtes une cuisine et un service à l'image d'une gastronomie respectueuse des goûts, des traditions et du savoir-faire.*

*C'est aussi le travail de toute une équipe, ou le savoir-faire et le savoir être participe à créer une ambiance professionnelle et atypique propre au Château de Noirieux.*

*Gastronomiquement respectueux*

*Christophe Guillemot*

### *Un grand Merci :*

*Poissons et Crustacés - La Pêcherie Océane*

*Foie gras - Maison Lafitte*

*Bœuf AOC Maine d'Anjou - Adema*

*Veau et Cochon - JA gastronomie*

*Caviar, crabe- Maison Petrossian*

*Pigeon -Maison Fouchard*

*Miel- Joseph et Thérèse Merceron*

*Fromages - Maison Seigneuret*

*Le Pain -Boulangerie Leone Tiercé*

*Toutes nos Viandes et Volailles sont d'origine Française*

*Nous prenons les commandes dans notre restaurant « La Table de Noirieux » pour le déjeuner entre 12h15 et 13h30 ;  
pour le dîner entre 19h15 et 21h00.*

*Please be informed that orders will be taken in our gastronomic restaurant from 12.15 till 13.30pm for lunch ;  
from 7.15 till 9.00pm for dinner.*