

Les Entrées

<i>Le Foie Gras de Canard</i>	45 €
<i>Mi- cuit mariné au Vieux Calvados, gelée de Pommes</i>	
<i>Le Caviar Ossetra Royal et le Saumon</i>	48 €
<i>Fumé maison, crémeux de Choux Fleurs, sablé Sarrazin grillé</i>	
<i>Les Langoustines</i>	55€
<i>Vinaigrette Fruits de la Passion, rémoulade de Céleri au Lait de Coco</i>	

Les Poissons d'eau douce et de la Mer

<i>Le Saumon d'Isigny</i>	45 €
<i>Escalope rôtie en croûte d'Amandes, Cappuccino Chorizo</i>	
<i>Le Cabillaud</i>	50 €
<i>Dos Meunière aux Coques, émulsion iodée à la Cardamome, huître frite</i>	
<i>Le Caviar Ossetra et les Langoustines</i>	65€
<i>A la Plancha, mousseline de pomme de terre fumée, suc de Volaille</i>	

Les Viandes et la Volaille

<i>Le Veau</i>	55 €
<i>Grenadin et bonbon de Ris, réduction d'Agrumes et Cointreau</i>	
<i>Le Pigeon</i>	60 €
<i>Suprême rôti fumé, sauce aux Raisins, Chou vert étuvé</i>	
<i>Le Canard</i>	65 €
<i>En deux services, la Cuisse confite et le suprême rôti sur coffre sauce Salmis</i>	

Les Douceurs Sucrées

<i>Le Chariot de fromages</i>	20 €
<i>Le Pamplémousse</i>	20 €
<i>Blanc manger, segment parfumé à l'Eucalyptus</i>	
<i>Le Chocolat Valhrona</i>	20 €
<i>Ganache montée et jus frais de Passion, sponge cake pur Caraïbe</i>	
<i>La Poire</i>	20 €
<i>Pochée au Thé Rooibos, biscuit Amandes, sorbet Williamine</i>	

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 :

Saumon d'Isigny - La Ferme Marine de la baie de Vey's

Poissons et Crustacés - La Pêcherie Océane

Foie gras - Maison Lafitte

Bœuf AOC Maine d'Anjou - Adema

Veau et Cochon - JA gastronomie

Noix - Le Domaine du Château de Noirieux

Canard de Challans - Maison Burgaud

Miel, Fruits et Légumes de saison - Joseph et Thérèse Merceron

Fromages - Maison Seigneuret

Le Pain - Boulangerie Leone Tiercé

*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.*

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE COMPRIS