

MENU INSPIRATION – 50 € (sans Fromage) – 65 € (avec sélection de Fromages)

L'Amuse-Bouche

* * *

La Terrine de Volaille, Gésier de Canard au Fondant de Foie Gras

ou

Le Tataki de Saumon et Gravlax rose, Vinaigrette de lentille à l'huile de Sésame

Le Dos de Lieu Jaune au Curry, Pomme de terre à la Fondue de Poireaux

ou

Le Filet Mignon de Porc Rôti, Embeurrée de Choux vert, sauce Civet

La Sélection de Fromage Local

Le Cannelé en Mousse Vanille Rhum, Cœur d'Agrumes aux Epices, Chantilly fumée

ou

La Feuille d'Automne à la Châtaigne et Poire, Moelleux Marron et son Sorbet



MENU DECOUVERTE – 70 € (sans Fromage) – 85 € (avec sélection de Fromages)

L'Amuse-Bouche

* * *

Le Marbré de Foie Gras en deux Cuissons, Chutney d'Oignons doux à la Mangue

ou

La Mousseline de Crabe Katchaka et Goujonnette de St-Pierre à la Crème de Citron Noir

La Barbue à la plancha, Risotto Vert, Jus au Kalamansi

ou

Le Filet de Canette aux Airelles confites, sauce à l'Armagnac, Ecrasée de Céleri à l'huile de Truffe

La sélection de Fromage local

Les Sarments au Chocolat Tanzani, Praliné Noix, Glace Vin de Noix

ou

La Pomme Croquante, Crémeux Darjeeling, Granité Pomme Gingembre

Viandes et Volailles d'Origine Française

26 ROUTE DU MOULIN - 49125 BRIOLLAY - FRANCE

Tél: +33 2 41 42 50 05 - Fax: +33 2 41 37 91 00 - Email: noirieux@relaischateaux.com - www.chateaudenoirieux.com

N° TVA intracommunautaire: FR 57 353 650 278 - SIRET 353 650 278 00024 - S.A.S. au capital de 350.000 €

