

CHÂTEAU DE NOIRIEUX



V A L D E L O I R E

La Table de Noirieux Bistronomie Angevine

Le domaine de Noirieux, niché au dessus du Loir,
ade tout temps été ouvert sur la nature et ses merveilles.

Son écrin de verdure nous inspire et nous invite à prodiguer une cuisine de
proximité, raffinée, aux produits francs et de saison, traités avec grand soin par
notre chef et sa brigade.

Notre cuisine est éthique et engagée.

Elle s'inscrit dans un élan durable, respectant la nature et ses richesses, afin
de célébrer les délicates saveurs de chaque ingrédient pour les papilles les plus
averties !

Un grand merci :

Le Pigeon – Maison Fouchard
Le Miel - Joseph et Thérèse Merceron
Le Pain – Boulangerie Léone Tiercé
Le Bœuf Maine Anjou (AOP) – ADEMA
Les Fromages de Chèvre – La Robionnière Cheffes

Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française
Toutes nos douceurs sont préparées à Noirieux par notre chef pâtissier.
Nos bouquets sont composés avec les fleurs du jardin que soigne notre jardinier.

*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.*

MENU INSPIRATION

L'Amuse-Bouche

☆☆☆

L'Œuf Bio

Cuisson basse température,
Quinoasotto d'Artichaut,
Jus réduit

Ou

La Joue de Bœuf

Et Anguille fumée aux Pointes d'Asperges,
Vinaigrette printanière

☆☆☆

Le Maigre

Dos à la Plancha aux Coteaux du Layon,
Pomme écrasée aux Herbes

Ou

Le Pigeon

Suprême rôti au Poivre de Tchuli,
Mousseline de Céleri

☆☆☆

L'Ananas

Vacherin Citron vert et Basilic

Ou

Le Café

Comme un Tiramisu
A la Noisette

50 € Entrée/Plat/Dessert

65 € Entrée/Plat/Fromage/Dessert/Café et Mignardises maison

MENU DECOUVERTE

L'Amuse-Bouche

La Lotte

Confite au Foin, émincé de Fenouil,
Emulsion Orange Sanguine

Ou

Le Foie gras

De Canard mi cuit,
Crumble au Chutney de Pommes

La Saint-Jacques

Noix poêlées,
Crèmeux de blé vert fumé,
Suc de Cébette

Ou

Le Bœuf Maine Anjou

Filet au cœur de Ris de Veau,
Jus tanique aux Asperges

La sélection de Fromages frais et affinés

(Avec sa coupe de Champagne : Supplément de 16€)

Le Chocolat

Rocher Araguani 72%,
Praliné aux noix de Pécan

Ou

Les Agrumes

Biscuit roulé moussoux et son sorbet,
Crème montée à la Pistache

Les Mignardises Maison

70€ Entrée/Poisson ou Viande/Dessert (Menu avec accord mets/vins **100€**)

80€ Entrée/Poisson ou Viande/Fromage/Dessert (Menu avec accord mets/vins **120€**)

100€ Entrée/Poisson/Viande/Fromage/Dessert (Menu avec accord mets/vins **145€**)

115€ 6 plats en dégustation (Menu avec accord mets/vins **175€**)

LA CLOSERIE DE NOIRIEUX

MENU SUR LE LOIR

Le Tartare de Saumon Gravlax
Fromage frais aux Algues

La Tranche épaisse de Veau,
Sauce Tanin,
Ecrasée de Pomme de terre aux Herbes

La Sélection de Fromages Frais et Affinés
(Avec sa Coupe de Crémant de Loire : Supplément de 6€)

Ou

Le Rocher Coco Exotique

Menu à 32€

Servi dans la Closerie de Noireux du Mercredi au Samedi midi uniquement