

Menu du Réveillon de Noël Lundi 24 Décembre 2018

Les Mises en Bouche
Saumon fumé maison, salsa d'Ananas à la Coriandre
Crabe Kamtchatka à la Russe

La Terrine de Foie Gras mi-cuit au Cacao,
Chutney de Clémentine
Sablé au parfum de pain d'épices

Le Homard fumé au bois de hêtre, consommé à l'Oignon
Royale de Champignons

Granité Limoncello

Le Suprême de Chapon Fermier rôti,
Sauce Morilles au Vin Jaune
Panais en Mousseline, Choux de Bruxelles déstructurés

Le Stilton au Porto, Pain aux Mendiants

La Complicité du Champagne
Chocolat et des Framboises

Café, mignardises

**Le Menu complet
120 € (hors boissons)**

**Menu (entrée, plat, fromage, dessert)
90 € (hors boissons)**

Menu du Jour de Noël et du Jour de l'An Mardi 25 Décembre 2018 & Mardi 1^{er} Janvier 2019

La Mise en Bouche
Foie gras de Canard mi-cuit aux Figues

Les Huîtres marinées au Yuzu et échalotes, voile de Saumon fumé

Cappuccino au Gingembre

Le Crabe Royal de la maison Pétroussian à la Coriandre,
Consommé de Homard à l'Américaine

Granité Pommes Vodka

Le Filet de Bœuf à la Royale, cœur de Ris de Veau
Mousseline de pomme de terre au parfum de Cèpes
Endives braisées

Le Camembert de Normandie, mascarpone aux Noix

Le Chocolat Grand cru en différentes textures, Terre de Cacao

Café, mignardises

**Le Menu complet
120 € (hors boissons)**

**Menu (entrée, plat, fromage, dessert)
90 € (hors boissons)**

Menu de la Saint Sylvestre Lundi 31 Décembre 2018

Ambiance Musicale lors du dîner
Apéritif à partir de 20h00 - Dîner à 21h00 précise

Dîner de Gala

Les Mises en Bouche
Le Caviar, pomme de terre fumée
L'Huître, velouté glacé à la Bergamote
Le Foie gras poêlé, brioche au beurre de Truffe

Le Homard, le Crabe et le Saumon,
Composition aux Algues, sauce vierge à l'Ananas et Coriandre,
Blinis à la farine de Châtaigne

La noix de Saint-Jacques à la plancha en croûte de Truffes,
Bouillon crémeux au Foie gras, Capuccino Champignons

Granité Champagne au citron vert

Le suprême de Pigeon rôti contisé à la Truffe, sauce Bourguignonne
Racines fondantes, pomme de terre Williams

Le Brie de Meaux, cœur de Mascarpone aux Truffes

Le Passion
Crèmeux exotique, biscuit Coco-gianduja, Sorbet Mangue

Café, mignardises

Le Menu complet 200 € (hors boissons)

- Déjeuners et Dîners sur Réservation, sous réserve de disponibilité -

Prix sujets à modification sans avis préalable - Taxes et Services compris (hors taxe de séjour)

Château de Noirieux – Hôtel **** Restaurant - 26, route du Moulin - 49125 Briollay – France – Tél. 02 41 42 50 05 – Fax 02 41 37 91 00

Courriel : noirieux@relaischateaux.com / Internet : www.chateaudenoirieux.com