

La Table du Château

Menu Inspiration

Hors samedi soir et dimanche

L'Œuf

Basse température aux herbes,
Mesclun aux jeunes légumes de saison et son pesto

Ou

Le Saumon

Crème prise à l'Aneth et Fenouil
Coulis de Concombre à la Menthe

Le Bar

Filet cuit vapeur douce, sauce Angevine
Risotto aux Moules safranées

Ou

L'Agneau

Epaule confite et la côte rôtie au Thym, jus de braisage à la Verveine Citronnelle
Courgettes braisées, Aubergines en Caviar

Le Miel

Parfait glacé à l'Abricot, crème anglaise à la Lavande

Ou

La Cerise

Clafoutis tiède, gelée et sorbet
Crème à la Pistache

30€ entrée/plat ou plat/dessert / 50€ entrée/plat/dessert / 65€ entrée/plat/fromage/dessert

Hors samedi soir et dimanche - hors boissons

Menu Découverte

Le Crabe Kamtchatka
Carotte à l'extracteur en gelée, mascarpone au Wasabi
Œuf de Saumon et Citron noir

Ou

Le Foie gras et le Homard Bleu
Terrine mi-cuite aux Côteaux du Layon
Guacamole d'Avocat à l'huile de Sésames

Le Turbot

Filet rôti au beurre fumé, sauce vierge aux Olives
Petits pois à la Française aux Lardons de Saumon Fumé

Ou

Le Pigeon
Suprême en croute de Cazettes, cuisse confite braisée
Quinoa d'Anjou en taboulé tiède aux Herbes

Le Chariot de Fromages

Le Chocolat

Soufflé à 70% de Cacao, pain de Gênes au Maury
Glace au lait

Ou

La Fraise
Différentes textures autour du fruits rouges de Saison

70€ entrée/poisson ou viande/dessert **OU 95€** boissons incluses
85€ entrée/poisson ou viande/fromage/dessert **OU 120€** boissons incluses
100€ entrée/poisson/viande/fromage/dessert **OU 145€** boissons incluses
115€ 6 plats en dégustation **OU 175€** boissons incluses

Menu Flexitarisme

« Menu pour ceux qui végétalisent leur alimentation sans être totalement végétarien »

60€ Menu Complet

hors boissons

L'Amuse-Bouche
Infusion de Tomates basilic

L'Œuf
Basse température aux Herbes ,
Taboulé de Quinoa d'Anjou

La Courgette
Braisée au Thym et Romarin
Caviar d'Aubergines aux Olives

Le Riz Arborio
Risotto aux Safrans
Crabes Kamtchatka au citron confit

La Palette du Peintre
Assortiments de Sorbets , fruits frais et coulis

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE COMPRIS

26 ROUTE DU MOULIN - 49125 BRIOLLAY - FRANCE
Tél. : + 33 2 41 42 50 05 - Fax : +33 2 41 37 91 00 - noirieux@relaischateaux.com
www.chateaudenoirieux.com