

La Table de Noirieux

Menu du Marché 40 € - hors boissons

Servi du Mercredi au Samedi midi inclus

Le Bœuf

Joues en terrine en strate de Foie Gras

Tartare d'Algues et Salicornes

Ou

Les Champignons

Poêlés au beurre d'Anis, Œuf bio basse température,

Emulsion d'Ail

Le Saumon d'Isigny

Escalope rôtie en croûte d'Amandes, cappuccino Chorizo

Haricots en différentes textures

Ou

Le Pigeon

Suprême rôti légèrement fumé, sauce aux Raisins

Sot-l'y-laisse de Volaille fermière

Chou vert étuvé

Le Cointreau

Soufflé pur tradition

Ou

La Pomme

Chaud froid au beurre de caramel,

Sorbet Pommeau

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

Menu du Loir 85 € (4 plats) ou 105 € (5 plats) - hors boissons

En Accord Mets & Vins : 120 € (4 plats) ou 150 € (5 plats)

Le Foie gras de Canard

*Mi- cuit mariné au vieux Calvados, gelée de Pommes
Chutney de Tomates vertes au Gingembre*

Ou

Le Saumon et le Caviar Ossetra Royal

*Fumé maison au bois de hêtre, crémeux de Choux fleurs
Sablé Sarrazin grillé*

Le Cabillaud

*Dos meunière aux Coques, émulsion iodée à la Cardamome
Huître frite en tempura d'herbes, risotto au Safran*

Et/Ou

Le Veau

*Grenadin et bonbon de ris de Veau, réduction d'agrumes et Cointreau
Purée de Potimarron, têtes de Champignons farcies*

Le Chariot de Fromages

Le Chocolat Valrhona

Ganache montée et jus frais de Passion, sponge-cake pur Caraïbe

Ou

La Poire

*Williams pochée au Thé rooibos, crumble fleur de sel
Sorbet à l'eau de Vie « Williamine » de la maison Morand*

Menu Signature 125 € - hors boissons

En Accord & Vins : 185 €

Ce menu est servi par table complète uniquement

Les Langoustines

*En vinaigrette de Fruits de la Passion
Rémoulade de Céleri branche et rave au lait de Coco
Caramel de Pommes*

Le Caviar Ossetra Royal

Mousseline de Pomme de terre fumée, suc de Volaille

La Saint-Jacques

*En croûte de Parmesan,
Fricassée de Champignons aux Marrons*

Le Raisin

Granité arrosé de Ratafia

Le Bœuf

*Filet à la royale, cœur de Ris de Veau
Choux de Bruxelles et Echalion*

Le Chariot de Fromages

Le Pamplemousse

Blanc-manger, segment parfumé à l'Eucalyptus