

Elle ne demande ensuite qu'à capter vos sens, alors gardez-les en éveil

AU FIL DES ANNEES

Ce menu vous est proposé pour l'ensemble de la table, jusqu'à 13h30 le midi et 20h30 le soir.

En 4 services 95 €/ 130€ avec les vins

Ris de veau/ Homard

Façon royale, pince en tempura, médaillon et citron caviar

Ou

Champignon/ Artichaut/ Truffe

Cappuccino, truffe d'automne, duxelles, copeau brun

Saint-Pierre/ Fleur de Courgette/ Viennoise

Langoustine croustillante

Ou

Pigeon de grains/ Foie gras/ Chou

Filet en feuilleté, foie poêlé, chou nouveau confit, jus corsé

Fromages affinés

Dessert de la carte au choix

Château de Noirieux – Hôtel **** Restaurant
26, Route du Moulin – 49125 Briollay – France

Tél: +33 2 41 42 50 05 E-mail: noirieux@relaischateaux.com www.chateaudenoirieux.com

N° TVA intracommunautaire : FR 57 353 650 278 SIRET: 353 650 278 00024 SAS au capital de 350 000€