

# CHÂTEAU DE NOIRIEUX

VAL DE LOIRE

## LA CARTE

### LES ENTREES

Foie gras de canard/ Homard 38 €  
*Fine gelée de betterave crapaudine, sucette, pain rouge*

Cèpes/ Risotto 34 €  
*Risotto très Crémeux, cèpes poêlés*

Champignon/ Artichaut/ Truffe 38€  
*Cappuccino, truffe d'automne, duxelles, copeau brun*

Légumes d'automne 28€  
*En crus et cuits, pickles, consommé de légumes en gelée*

### LES PLATS

Sandre/ Echalote/ Œuf de brochet 40 €  
*Blanc de sandre, Pomme de terre infusée au safran, chips d'échalote*

Saint-Pierre / Fleur de Courgette/ Viennoise 52 €  
*Langoustine croustillante*

Pigeon de grains/ Foie gras/ Chou 52 €  
*Filet en Feuilleté, foie poêlé, chou nouveau confit, jus corsé*

Veau/ Cochon/ Champignons 40 €  
*Comme à l'angevine avec de la crème fraîche*

**LE CHARIOT DE FROMAGES 25 €**

### LES DESSERTS

Le Chocolat 20€  
*Chocolat noir, chocolat-caramel, chocolat glacé*

Les Sorbets 20€  
*Gouttière de sorbets maison aux parfums différents*

La Noix 20€  
*Choux en craquelin, crémeux et chou chou noix, sorbet noix*

La Framboise 20€  
*Clafoutis très beurré, dentelle millet, sorbet framboise*

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

Tél: +33 2 41 42 50 05 E-mail: [noirieux@relaischateaux.com](mailto:noirieux@relaischateaux.com) [www.chateaudenoirieux.com](http://www.chateaudenoirieux.com)  
N° TVA intracommunautaire : FR 57 353 650 278 SIRET: 353 650 278 00024 SAS au capital de 350 000€

