

CHÂTEAU DE NOIRIEUX



VAL DE LOIRE

Notre Carte

Les Entrées

L'œuf Bio « Parfait », Quinoa crémeux à l'Artichaut et petits Légumes	25 €
-0-	
Le Tartare de Saumon Fumé, écrasée de Pommes de terre aux Herbes	30 €
-0-	
Le Foie Gras de Canard mi-cuit, Chutney de Pêches aux saveurs Sapin	40€
-0-	
La Langoustine, queues rôties, compotée de Fenouil au caviar d'Aubergine, sauce Sakari	42 €

Les Plats

Le Dos de Lieu Jaune à la Plancha, Pomme Macaire aux Poireaux, émulsion Ciboulette	45 €
-0-	
Le Suprême de Volaille rôtie, Légumes fanes, Chou-fleur caramélisé, sauce Chimichurri	45 €
-0-	
Le Saumon d'Isigny, Fondue de Fenouil et Pommes Grenaille, Sauce crémée au Thym frais	55 €
-0-	
La Côte de Veau cuisson basse température aux pointes d'Asperges vertes, sauce tanin vin rouge	55 €

Fromage

La sélection de Fromages Locaux	15 €
---------------------------------	-------------

Les Desserts

Le Chocolat Sésame blond, Mousse et Crémeux au Chocolat origine Mexique	20 €
-0-	
Le Millefeuille, marmelade d'Abricots, Crémeux Hojicha, sorbet Yaourt Abricot	20 €
-0-	
La Fraise, Smoothie Romarin, Parfait Fraise et citron, Sorbet Fraise	20 €
-0-	
Le Café Latté, Meringue, Parfait et Chantilly au Café, Mousse au Lait frais	20 €