

# CHÂTEAU DE NOIRIEUX

VAL DE LOIRE

## LA CARTE

### LES ENTREES

Homard / Macaroni / Truffe 58 €

*Façon thermidor truffe fraîche râpée*

S<sup>t</sup> Jacques / Radis noir / Caviar 38 €

*Marinées en Carpaccio, citron et caviar rémoulade de radis noir*

Foie gras / Lentilles 38 €

*Royale de foie gras, fin velouté de lentilles vertes*

Légumes d'hiver 28 €

*En crus et cuits, pickles, consommé de légumes en gelée*

### LES PLATS

Sole / Cerfeuil tubéreux / Coque 58 €

*Viennoise verte, poulette perlée, huile de noisette*

Sandre / Echalote / Œuf de brochet 40 €

*Blanc de sandre, pomme de terre infusée au safran, chips d'échalotes*

Agneau Crousti / Fondant 40 €

*Ail noir, lingot, navet de Pardailhan*

Pigeon de grains / Foie gras / Chou 58 €

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

LE CHARIOT DE FROMAGES 25 €

### LES DESSERTS

Le Chocolat 20€

*Chocolat noir, chocolat-caramel, chocolat glacé*

Mangue / Passion 20€

*Comptée de mangue, mousse chocolat-passion, sorbet passion*

Glaces et Sorbets 20€

*Gouttière de sorbets et glaces maison aux parfums différents*

Sphère éphémère 20€

*Pomme confite, eau de vie de lait à la praline, sorbet pomme cidre*

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€

