

*La cuisine est un art qui émane de la patience, de l'assiduité et de l'esprit créatif de ceux qui l'exercent...*

# RANDONNEE EN LOIRE

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

**En 3 services 65 €**

Cèpes/ Risotto

*Risotto très crémeux, cèpes poêlés*

Ou

Légumes d'automne

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

Sandre/ Echalote/ Œuf de brochet

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

Ou

Veau/ Cochon/ Champignons

*Comme à l'angevine avec de la crème fraîche*

Le Chocolat

*Chocolat noir, chocolat-caramel, chocolat glacé*

Ou

La Framboise

*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€