

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 75 €

Foie gras / Lentilles

Royale de foie gras, fin velouté de lentilles vertes

Ou

Légumes d'hiver

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

Agneau Crousti / Fondant

Ail noir, lingot, navet de Pardailhan

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€