

La Table du Château

Menu Inspiration

Hors samedi soir et dimanche

Les Légumes

Arlequin à la mousseline de Volaille,
Sauce Vierge à l'Huile d'Olive de Mudéjar

Ou

L'Œuf Bio

Cuisson basse température pané à la Noix de Coco
Saladine à la vinaigrette de Crustacés

Le Saumon

Filet meunière déglacé au jus de Yuzu
Tomates grappes confites, Pulpe de Pomme de terre aux Algues

Ou

Le Coquelet

Rôti, fumé aux bois de hêtres, infusion à la Mélisse
Pomme de terre grenaille roulées aux fines Herbes, Légumes printaniers

La Palette du Peintre

Assortiments de Sorbets, coulis et Fruits frais

Ou

Le Chocolat

Biscuit Sacher Pur Caraïbe
Crème à la fève de Tonka

30€ entrée/plat ou plat/dessert / 40 € entrée/plat/dessert / 55 € entrée/plat/fromage/dessert

Hors samedi soir et dimanche - hors boissons

26 ROUTE DU MOULIN - 49125 BRIOLLAY - FRANCE

Tél. : + 33 2 41 42 50 05 - Fax : +33 2 41 37 91 00 - noirieux@relaischateaux.com

www.chateaudenoirieux.com

Menu Découverte

Le Foie gras et le Saumon fumé

Complicité terre et mer en terrine
Chutney de Citron confit, terre végétale

Ou

La Langoustine

Saladine aux copeaux de Légumes et Parmesan,
Sauce aux Anchois, sponge cake à la Tomate

La Sole

Filet meunière au beurre de Homard, sauce Piperade
Petit épeautre au Chorizo façon paëlla

Ou

Le Veau

Grenadin et Ris de Veau poêlé, sauce Maury au Cacao
Légumes Printaniers au beurre fumé

Le Chariot de Fromages

La Fraise

Tartelette déstructurée, mousseline Basilic

Ou

L'Absinthe

Soufflé aux Fruits rouges, pain de Gênes aux Framboises

60€ entrée/poisson ou viande/dessert **OU 90€** boissons incluses

75€ entrée/poisson ou viande/fromage/dessert **OU 110€** boissons incluses

90€ entrée/poisson/viande/fromage/dessert **OU 135€** boissons incluses

105€ 6 plats en dégustation **OU 165€** boissons incluses

Menu Flexitarisme

« Menu pour ceux qui végétalisent leur alimentation sans être totalement végétarien »

50 € entrée/entrée Chaude/plat/dessert

hors boissons

L'Amuse-Bouche

Infusion de Légumes à la Citronnelle

L'Œuf

Basse température aux copeaux de Légumes,
Coulis de Poivrons

Le Fenouil

Bulbe confit à l'Orange et Citron
Sauce Vierge

La Pomme de Terre

Pulpe fumée et chips
Langoustines à la Plancha

L'Avocat

Carpaccio au sirop de Mélisse, sorbet Piquillos Fruits rouges

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE COMPRIS

26 ROUTE DU MOULIN - 49125 BRIOLLAY - FRANCE

Tél. : + 33 2 41 42 50 05 - Fax : +33 2 41 37 91 00 - noirieux@relaischateaux.com

www.chateaudenoirieux.com