

## *La Table de Noirieux*

### **Menu du Marché 40 € - hors boissons**

Servi du Mercredi au Samedi midi inclus

#### ***Le Saumon***

*Fumé maison aux bois de hêtre, vinaigrette aux Noix  
Lentilles vertes au Gingembre et Coriandre*

*Ou*

#### ***L'Oeuf Bio***

*Basse température à l'huile de truffe  
Haché de Champignons, crème d'Épinards*

\*\*\*

#### ***La Saint Jacques***

*Noix poêlées au beurre demi sel  
Risotto aux Algues, tuile au vieux Parmesan*

*Ou*

#### ***La Pintade***

*Suprême fermier rôti, sauce Morilles au Vin Jaune  
Panais en mousseline, choux de Bruxelles déstructurés*

\*\*\*

#### ***La Mangue***

*Crème prise au sucre roux  
Sorbet Caraïbes*

*Ou*

#### ***Le Citron***

*La version Château d'une tarte*

**Menu du Loir 85 € (4 plats) ou 105 € (5 plats) - hors boissons**  
**En Accord Mets & Vins : 120 € (4 plats) ou 150 € (5 plats)**

## *Le Foie gras de Canard*

*Terrine mi-cuite au Cacao, Chutney de Clémentines*  
*Sablé au Parfum de pain d'épices*

Ou

## *Le Crabe*

*Composition autour du Citron et des Algues,*  
*Œuf de Saumon et Caviar séché*

\*\*\*

## *Le Lieu Jaune*

*Filet Meunière au beurre de Homard, émulsion d'Huîtres*  
*Petit Epeautre en risotto*

Ou

## *Le Pigeon*

*Suprême rôti contisé à la Truffe, sauce bourguignonne*  
*Racines fondantes, écrasée de pomme de terre à la Cive*

\*\*\*

## *Le Chariot de Fromages*

\*\*\*

## *Le Cognac X.O*

*Soufflé pur tradition au Chocolat Valrhona*

Ou

## *La Noisette*

*Succès Praliné, glace Vanille des Îles*

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 Signature 125 € - hors boissons**

**En Accord & Vins : 185 €**

*Ce menu est servi par table complète uniquement*

### ***La Saint Jacques***

*Ceviche aux baies roses et aux Œufs de Saumon,  
Yaourt brassé à l'Aneth*

☆☆☆

### ***Le Homard***

*Fumé au bois de hêtre, consommé à l'Armoricaine  
Légumes racines en pot au feu*

☆☆☆

### ***Le Foie Gras de Canard***

*Escalope poêlée aux Marrons  
Jus de Réglisse*

☆☆☆

### ***Le Citron***

*Granité Limoncello*

☆☆☆

### ***La Sole***

*Filet rôti aux Truffes, réduction d'un jus de Bœuf  
Mousseline de Carottes fumées*

☆☆☆

### ***Le Chariot de Fromages***

☆☆☆

### ***L'Ananas***

*Carpaccio à la Badiane, blanc manger Coco  
Glace Créole*

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