

La Table du Château

Menu Inspiration

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

Le Foie gras de Canard

Crème prise au Porto et Raisins marinés
Tartine aux Poires à la Badiane

Ou

L'Œuf Bio

Choux fleurs et Artichauts en différentes textures,
Beurre aux Algues

Le Maigre

Filet rôti en croûte de feuilletage façon « koulibiac »,
Bisque de Crustacés

Ou

Le Bœuf

Joues en daube, croustillant de Pain
Carottes et Poireaux entiers glacés et fumés

Le Chocolat

Tartelette soufflée au Chocolat « Valrhona »
Crème glacée à la Fève de Tonka

Ou

Le Miel

Nougat glacé aux Fruits secs
Coulis de Kiwi, tuiles au Sésame

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

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

Le Pigeon

Terrine mi-cuite de Foie gras de Canard,
Chutney Pommes et Miel
Crumble aux Noix

Ou

Les Asperges

Complicité avec le Saumon fumé maison,
Mascarpone, Avocat et Yuzu
Petit Pain aux Algues

Le Cabillaud Skrei

Dos vapeur aux Poivres de Tchuli, crème d'Oursins
Quinoa d'Anjou à la Menthe
Epinards en vapeur

Ou

Le Canard

Filet rôti basse température, sauce aux Baies
Pommes Macaires à la Cive
Racine de Persil fumé

Le Chariot de Fromages

La Noix

Différentes textures d'un produit de notre jardin
Caramel à la fleur de Sel

Ou

L'Orange

Meringuée, sablé Breton au Beurre demi-sel
Coulis de Cointreau

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 Flexitarisme

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

40 € entrée/plat/dessert / 50 € entrée/entrée Chaude/plat/dessert
hors boissons

L'Amuse-Bouche

Infusion de Champignons et de Germes

L'Asperge

Copeaux en saladin en vinaigrette de Safran et d'Agrumes

Le Choux

Baluchon tiède et son bouillon fumé

Le Quinoa

Au lait de Coco en risotto,
Jeunes pousses d'Épinards aux copeaux de Parmesan

L'Avocat

Coulant au Chocolat pur Caraïbe, et sa glace

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