

LES ENTREES

<i>L'Œuf Bio</i> <i>Choux fleurs et Artichauts en différentes textures</i>	18€
<i>Le Foie gras</i> <i>Crème prise au Porto et Raisins, tartine aux Poires</i>	22€
<i>Les Asperges</i> <i>Complicité avec le Saumon fumé, Avocat et Yuzu</i>	30€
<i>Le Pigeon</i> <i>Terrine mi-cuite de Foie gras, chutney Pommes Miel</i>	35€

LES PLATS

<i>Le Maigre</i> <i>Filet en croûte de feuilletage, bisque de Crustacés</i>	35 €
<i>Le Skrei</i> <i>Dos à la vapeur d'Algues aux Epinards, crème d'Oursins</i>	45 €
<i>Le Bœuf</i> <i>Joues en daube, croustillant de Pain</i>	35 €
<i>Le Canard</i> <i>Filet rôti basse température, sauce aux Baies</i>	45 €

LES DESSERTS

<i>Le Chariot de Fromages</i>	20 €
<i>La Noix</i> <i>Différentes textures, caramel à la fleur de Sel</i>	18 €
<i>L'Orange</i> <i>Meringuée, sablé Breton, coulis de Cointreau</i>	18 €
<i>Le Chocolat</i> <i>Tartelette soufflée au chocolat « Valrhona »</i>	18 €
<i>Le Miel</i> <i>Nougat glacé aux Fruits secs, coulis de Kiwi</i>	18 €

Philosophie d'un Chef

En tant que chef de cuisine, on ne peut pas seulement préparer une recette mais on se doit aussi de connaître la traçabilité et le cycle de saison des produits, de respecter celui-ci, de connaître et de mettre en avant les propriétaires, les artisans de nos terroirs.

Nous pouvons et nous devons réaliser une cuisine savoureuse tout en étant attentifs à la planète, à notre santé et respectueux de l'être humain.

La gastronomie se situe au carrefour de beaucoup d'enjeux.

Elle prend sa source dans la terre et la mer, dans le lien quotidien avec les agriculteurs, les maraîchers, les éleveurs, les pêcheurs que je respecte profondément et qui doivent pouvoir vivre dignement de leur travail.

Le Château de Noirieux offre par son lieu privilégié et son charme tous les éléments pour recevoir en tant que hôtes une cuisine et un service à l'image d'une gastronomie respectueuse des goûts, des traditions et du savoir-faire.

C'est aussi le travail de toute une équipe, ou le savoir-faire et le savoir être participe à créer une ambiance professionnelle et atypique propre au Château de Noirieux.

Gastronomiquement respectueux

Christophe Guillemot

Un grand Merci :

Poissons et Crustacés - La Pêcherie Océane

Foie gras - Maison Lafitte

Bœuf AOC Maine d'Anjou - Adema

Canard- Maison Burgaud

Pigeon -Maison Fouchard

Miel- Joseph et Thérèse Merceron

Fromages - Maison Seigneuret

Le Pain -Boulangerie Leone Tiercé

Toutes nos Viandes et Volailles sont d'origine Française

*Nous prenons les commandes dans notre restaurant « La Table de Noirieux » pour le déjeuner entre 12h15 et 13h30 ;
pour le dîner entre 19h15 et 21h00.*

*Please be informed that orders will be taken in our gastronomic restaurant from 12.15 till 13.30pm for lunch ;
from 7.15 till 9.00pm for dinner.*