

CHATEAU DE NOIRIEUX

Menus :

Menu du marché (servi du mardi soir au vendredi soir), 35 euros (hors boissons).

Quelques exemples

Entrées :

Marbré de jarret de porc et de foie gras, vinaigrette légère de lentilles vertes.

Tartare de saumon et huître au gingembre, crème citron et huile d'herbes.

Plats :

Merlu vapeur, sauce cazette, langue d'oiseau au parmesan, émulsion au citron.

Epaule d'agneau du Pays d'Oc confite, légumes épicés et quinoa d'Anjou au pesto, jus d'un tajine.

Desserts :

Millefeuille croustillant aux marrons, glace fève de tonka.

Whisky cappucino.

Menu du Loir :

80 euros ou 110 euros avec les vins.

Terrine de foie gras et anguille fumée.

Filet de sandre doré sur la peau, sauce aux palourdes

ou

Pintade rôtie, sauce poivrade et pommes Strudel.

Chariot de fromages.

Poire pochée aux épices, mousse à la fève de tonka.

Menu saveurs :

120 euros ou 155 euros avec les vins.

Carte :

Entrées :

Terrine de foie gras d'oie, millefeuille de pomme	35 €
Homard bleu, pousses d'épinards, parmesan, truffes et poudre balsamique	50 €
Langoustine rôtie, espuma de houmous	45 €
St Jacques, topinambour glacé et sauce châtaigne	45 €
Risotto à la truffe	40 €

Poissons :

Bar sauvage, artichaut à la romaine, émulsion au citron	55 €
Homard bleu doré, raviole aux herbes	60 €
Lasagne de tourteau à la truffe	50 €

Viandes :

Colvert rôti, sauce poivrade, pomme Strudel	50 €
Ris de veau croustillant, ragoût de cèpes	60 €
Entrecôte de Black Angus à la plancha, épinards et figues	60 €

Chariot de fromages

20 €

Desserts :

20 €

Coque chocolat blanc, crémeux citron et écume clémentine
Palette de glaces et sorbets
Soufflé citron vert
Poire pochée aux épices, mousse à la fève de tonka