

la carte

Les Entrées

La gratinée à l'oignon et tranches de rillons <i>French onion soup au gratin with cheese and regional pork specialties</i>	12,00 €
Chair de crabe parfumée au citron noir d'Iran, velouté et glace petits pois <i>Iranian black lemon scented crab meat, velvety and peas</i>	21,00 €
Marbré de foie gras à l'anguille fumée et pomme verte <i>Marbled foie gras with smoked eel and green apple</i>	19,00 €
Asperges blanches et crevettes à l'orange <i>White asparagus and shrimps with orange</i>	16,00 €

Les Viandes

Filet de bœuf «Salers» grillé, légumes printaniers et morilles au beurre d'herbes <i>Grilled beef filet «Salers», spring vegetables and morels with herb butter</i>	26,00 €
Pluma de porc à la plancha, patate douce au poivre de Timut et courgette marinée <i>Pluma of pork «à la plancha», sweet potato with Timut pepper of and marinated zucchini</i>	24,00 €
Suprême de pintade fermière fumée, roquette, fèves et tomates confites, jus au thym <i>Supreme of smoked guinea fowl, arugula, beans and tomatoes confit, thyme juice</i>	21,00 €
Tranche de gigot d'agneau, girolles sautées et embeurrée de pommes de terre à l'olive <i>Leg of lamb sliced, sautéed chanterelle mushrooms and olive-baked potatoes</i>	22,00 €

la carte (suite)

Les Poissons

Filet de bar à la plancha, artichauts poivrade, asperges et petits pois au pistou de roquette <i>Filet of sea bass «à la plancha», poivrade artichokes, asparagus and peas with rocket pistou</i>	26,00 €
Matelote de sandre au Vouvray, haricots verts et pétales d'oignon aux pousses de betterave <i>Matelote of pike perch in Vouvray, green beans and onion petals with beet sprouts</i>	22,00 €
La pêche du jour aux asperges blanches, crémeux de céleri et copeaux de bonite séchée <i>The catch of day with white asparagus, creamy celery and dried bonito chips</i>	20,00 €

Les Fromages

Plateau de fromages affinés (Rodolphe Le Meunier) <i>Assorted cheeses specially matured by Rodolphe Le Meunier</i>	12,00 €
Faisselle de chèvre aux fines herbes <i>Goat milk «Faisselle» with fresh herbs</i>	6,50 €

Les Desserts

Biscuit Chenonceau, mousse de rose et litchi, confit de framboises <i>«Chenonceau» Biscuit, lychee and rose mousse, raspberries confit</i>	11,00 €
Dacquoise coco et agrumes du château <i>Coconut Dacquoise and citrus fruits from the Castle</i>	
Sablé au thé Matcha, fruits rouges et rhubarbe confite <i>Matcha tea shortbread, red fruit and candied rhubarb</i>	
Saint-Honoré menthe chocolat <i>Mint and chocolate Saint-Honoré</i>	
Moelleux coulant au chocolat <i>Molten chocolate cake</i>	



L'ORANGERIE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
DU CHÂTEAU DE CHENONCEAU

Menu des Saveurs de Touraine

Touraine Flavors Menu

32,00 €

Salade d'asperges blanches et crevettes à l'orange
White asparagus salad and shrimps with orange

La gratinée à l'oignon
French onion soup au gratin with cheese

Œuf parfait Bio, champignons de Paris à la cazette
Slow cooked organic egg, button mushrooms «à la cazette»

Filet de plie au beurre d'algues, pois gourmands et concombre, coulis d'épinards
Fillet of plaice with algae butter, gourmet peas and cucumber, spinach coulis

Petit épeautre aux herbes, artichauts sautés et courgette marinée au pistou
Small spelled with herbs, sautéed artichokes and zucchini marinated in pistou

Pluma de porc à la plancha, patate douce au poivre de Timut et courgette marinée
Pluma of pork «à la plancha», sweet potato with Timut pepper of and marinated zucchini

Suprême de pintade fermière fumée, roquette, fèves et tomates confites, jus au thym
Supreme of smoked guinea fowl, arugula, beans and tomatoes confit, thyme juice

Tranche de Pampillon et sa confiture de Vouvray
Slice of Pampillon cheese and its Vouvray jam

Dessert du Chef Pâtissier
Daily delight from our Pastry Chef

Dacquoise coco et agrumes du château
Coconut Dacquoise and citrus fruits from the Castle

Dôme de chocolat et myrtilles, sorbet fruits rouges
Chocolate and blueberry dome, red fruit sorbet

Parfait glacé de pruneaux aux trois thés et noix caramélisées
Ice-cake of Prune infused in three kinds of teas, caramelized nuts



L'ORANGERIE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
DU CHÂTEAU DE CHENONCEAU

Menu Les Plaisirs Royaux

Royal Pleasures Menu

39,50 €

Saumon fumé du Château et perles du Japon aux légumes croquants
Home smoked Salmon and Japanese pearls with crunchy vegetables

Chair de crabe parfumée au citron noir d'Iran, velouté et glace petits pois
Iranian black lemon scented crab meat, velvety and peas

Marbré de foie gras à l'anguille fumée et pomme verte
Marbled foie gras with smoked eel and green apple

Filet de bar à la plancha, artichauts poivrade, asperges et petits pois au pistou de roquette
Filet of sea bass «à la plancha», poivrade artichokes, asparagus and peas with rocket pistou

Matelote de sandre au Vouvray, haricots verts et pétales d'oignon aux pousses de betterave
Matelote of pike perch in Vouvray, green beans and onion petals with beet sprouts

Filet de bœuf «Salers» grillé, légumes printaniers et morilles au beurre d'herbes
Grilled beef filet «Salers», spring vegetables and morels with herb butter

Tranche de gigot d'agneau, girolles sautées et embeurrée de pommes de terre à l'olive
Leg of lamb sliced, sautéed chanterelle mushrooms and olive-baked potatoes

Plateau de fromages affinés (Rodolphe Le Meunier)
Assorted cheeses specially matured by Rodolphe Le Meunier

Dessert du Chef Pâtissier
Daily delight from our Pastry Chef

Pain de Gênes et crémeux pistache, ganache chocolat à la fève Tonka
Bread of Genoa and pistachio cream, Tonka bean chocolate ganache

Saint-Honoré menthe chocolat
Mint and chocolate Saint-Honoré

Savarin fraises et mélisse, mousse à l'amande
Strawberries' Savarin and lemon balm, almond mousse



L'ORANGERIE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
DU CHÂTEAU DE CHENONCEAU

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)
Kid Menu (under 12 years old)

15,50 €

Assiette de crudités ou terrine de campagne
Mixed salad or pork pâté

Nuggets de poulet ou Poisson blanc ou Steak haché
Accompagnés de frites ou de légumes
Chicken nuggets or White fish or Beef steak
Served with French fries or vegetables

Moelleux coulant au chocolat ou Dessert du jour
Molten chocolate cake or daily delight