

L'Orangerie

Restaurant gastronomique du Château de Chenonceau

vous présente :

Dîner d'exception

"Champagne à Chenonceau"

Samedi 12 août 2017 - 19h30

118,00 €

(Ce prix comprend l'accès à la Promenade nocturne et musicale dans les jardins)



Restaurant gastronomique du Château de Chenonceau
02 47 25 91 97 - restaurants@chenonceau.com

Apéritif une coupe de champagne
APÉRITIF GLASS OF CHAMPAGNE

CHAMPAGNE CUVÉE RÉSERVE MUMM GRAND CORDON

Marbré de foie gras à la mangue et baies roses
MARBLED FOIE GRAS WITH MANGO AND PINK PEPPERCORN

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC MUMM DE CRAMANT

*Poulet de Bresse farci au foie gras
crèmeux de cèpe et jeunes légumes, jus tranché*
CHICKEN FROM BRESSE STUFFED WITH FOIE GRAS,
CÈPES MUSHROOMS AND SMALL VEGETABLES IN CREAMY SAUCE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIR MUMM

Fourme d'Ambert aux fruits secs
FOURME D'AMBERT BLUE CHEESE WITH DRIED FRUITS

CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION GRAND CRU MUMM

*Entremets Champagne,
Croustillant amande et fraises des bois en sorbet*
DESSERT CHAMPAGNE, CRISP OF ALMOND AND WILD STRAWBERRY SORBET

CHAMPAGNE BRUT LE ROSÉ MUMM

