

# L'Orangerie

Restaurant gastronomique du Château de Chenonceau

vous présente :

## “Menu Dégustation sous les Etoiles”

Samedi 15 juillet 2017 - 19h30

90,00 €

(Ce prix comprend l'accès à la Promenade nocturne et musicale,  
ainsi qu'à la Dégustation sous les Etoiles, en présence des viticulteurs de l'AOC)



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

*Cocktail "étoile" et ses canapés*  
COCKTAIL AND «MISE EN BOUCHE»

*Marbré de foie gras à la cazette, figue pochée à l'hyssop*  
TERRINE OF «FOIE GRAS», POACHED FIG WITH HYSSOP

*Géline de Racan à la plancha, patate douce au cumin,  
artichaut poivrade et fèves, jus aux épices douces*  
GÉLINE DE RACAN (LOCAL RACE OF POULTRY) «À LA PLANCHA», SWEET POTATO WITH CUMIN,  
ARTICHOKE HEARTS AND BROAD BEANS, MILD MIXED SPICE SAUCE

*Couronne de Touraine et Vieux Comté (18 mois)  
de Rodolphe Le Meunier, confiture de vin*  
GOAT CHEESE (TOURAINÉ RÉGION) AND 18 MONTHS AGED COMTÉ CHEESE,  
CHOSEN BY RODOLPHE LE MEUNIER, WINE JAM

*Entremets à la bergamote et chocolat au lait, croustillant praliné*  
DESSERT WITH BERGAMOT AND MILK CHOCOLATE, CRISPY PRALINE