

L'Orangerie

Restaurant gastronomique du Château de Chenonceau

vous présente :

Dîner d'exception "Champagne à Chenonceau" Samedi 17 Août 2019 - 19h30

SPECIAL DINNER «CHAMPAGNE AT CHENONCEAU»
SATURDAY, AUGUST 17, 2019

130,00 €

(Ce prix comprend le menu, boissons incluses
et l'accès à la Promenade nocturne et musicale)



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

Coupe de Champagne et canapés
GLASS OF CHAMPAGNE & CANAPÉS

CHAMPAGNE CUVÉE RÉSERVE MUMM GRAND CORDON

Minestrone de homard, copeaux de vieux parmesan
LOBSTER MINISTRONE, OLD PARMESAN FLAKES

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC MUMM DE CRAMANT

Caille farcie au foie gras, petits pois aux morilles, jus corsé
QUAIL STUFFED WITH FOIE GRAS, PEAS WITH MORELS, STRONG SAUCE

CHAMPAGNE MUMM BLANC DE NOIR DE VERZENAY

Brie de Meaux à la truffe mélanosporum
BRIE DE MEAUX WITH MELANOSPORUM TRUFFLE

CHAMPAGNE BRUT DE SÉLECTION GRAND CRU MUMM

*Sablé à la mousse au chocolat Zéphir Caramel,
meringue coco et sorbet banane*

SHORTBREAD WITH CARAMEL AND ZÉPHIR CHOCOLATE MOUSSE
WITH COCONUT MERINGUE, AND BANANA SORBET

CHAMPAGNE BRUT LE ROSÉ MUMM

Menu proposé en accord Mets et Champagne
SPECIAL FOOD & CHAMPAGNE PAIRING DINNER

