

L'Orangerie

Restaurant gastronomique du Château de Chenonceau

“Menu Dégustation sous les Etoiles”

Samedi 20 juillet 2019 - 19h30

SPECIAL DINNER «WINE TASTING UNDER THE STARS»

SATURDAY, JULY 20, 2019

90,00 €

(Ce prix comprend le menu, boissons incluses, l'accès à la Promenade nocturne et musicale ainsi qu'à la Dégustation sous les Etoiles, en présence des viticulteurs de l'AOC Touraine-Chenonceaux)



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

Cocktail: Fizzylemon et ses canapés

COCKTAIL: FIZZYLEMON WITH CANAPÉS

Risotto à la truffe d'été,

œuf parfait et pointes d'asperges vertes au lard de Colonnata

SUMMER TRUFFLE RISOTTO, OEUF PARFAIT AND GREEN ASPARAGUS TIPS WITH COLONNATA BACON

Filet mignon de veau contisé à la tomate,

artichaut, aubergine grillée et girolles sautées, jus à la sauge

VEAL FILETMIGNON WITH TOMATO, ARTICHOKE, GRILLED AUBERGINE
AND FRIED CHANTERELLES, SAGE JUICE

Assiette de fromages par Rodolphe Le Meunier

SELECTION OF CHEESES BY RODOLPHE LE MEUNIER

Tarte citron-violette Catherine de Médicis
“CATHERINE DE MÉDICIS” LEMON-VIOLET PIE

Menu servi en accord mets et vins AOC Touraine-Chenonceaux

SPECIAL FOOD & WINE PAIRING DINNER
WITH WINES FROM THE AOC TOURAINE -CHENONCEAUX