

L'Orangerie

Restaurant gastronomique du Château de Chenonceau

vous présente :

Dîner d'exception
Samedi 14 Septembre 2019 - 19h30

MENU PROPOSÉ EN ACCORD FROMAGES & ALCOOLS

**D'APRÈS UNE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR RODOLPHE LE MEUNIER,
AFFINEUR MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ET MEILLEUR FROMAGER INTERNATIONAL**

110,00 €

*(Ce prix comprend le menu, boissons incluses
et l'accès à la Promenade nocturne et musicale dans les jardins illuminés)*



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

SPRITZ AU VIN DE LILLET ROSÉ ET SES CANAPÉS

Club au homard et beurre d'algues
Canard fumé et mousse de Cèpeaux truffé
Risotto aux herbes et chèvre frais en croustilles

Chair de crabe assaisonnée à l'huile d'agrumes
tomate confite et fèves au crémeux de Langre

& WHISKY LAGAVULIN

Suprême de pintade fermière rôtie, figue à l'hysope,
raisins et noix, crème d'Épouse au romarin

& CÔT CENT VISAGES DE LA MAISON MÉRIEAU

Tête de Moine, miel du château, chutney de fruits et jeunes pousses

& CIDRE ROSÉ DE LA MAISON SASSY

Fontainebleau aux fraises

& LIQUEUR D'ASPÉRULE