

# SAMEDI 20 SEPTEMBRE

## AU CHÂTEAU DE CHENONCEAU



### Soirée Braséro sur les Terrasses de L'Orangerie

PLAISIR FLORAL (SIROP DE ROSE, GINGEMBRE, GIN, SOHO AVEC PÉTILLANT DU CHÂTEAU) ET SAVOURIES  
VERRINE DE RILLETTE DE ROUGET, POIRE ET CÉLERI  
TARTINE DE GUANCIALE, COING ET FIGUE

ESCALOPE DE FOIE GRAS À LA PLANCHA, CHOU ROUGE FERMENTÉ, GRAINES DE CAJOU  
ET VOILE DE JUS DE VOLAILLE ET LOIRETTE RÉDUITE

TRANCHE DE LOTTE RÔTIE, MOUSSELINE DE COURGE «SUCRINE DU BERRY» AU CURRY ROUGE,  
RISOTTO D'ÉPEAUTRE BIO, CONDIMENT PIQUILLOS ET HERBES, JUS CORSÉ

PAVLOVA À LA MOUSSE FRAMBOISE, CRÉMEUX AU JUS DE YUZU

---

**À 19H00 | 90€/Personne | sur réservation**

---

Entrée du château, Apéritif et Menu (hors boisson)



information et réservation : [www.chenonceau.com](http://www.chenonceau.com)

