



L'ORANGERIE
CHÂTEAU DE CHENONCEAU


Servi de 12h00 à 15h / Served from noon to 3.00 pm

Brunch de l'Orangerie / Orangerie Brunch : 40€

Brunch Enfant / Child Brunch : 16€

Corbeille de pain, viennoiseries, fruits frais

Basket of breads, pastries, fresh fruits

 Produit laitier, gluten

Entrées froides / Cold starters

Salade de jeunes pousses, asperges vertes et vinaigrette à la menthe

Salad of young shoots, green asparagus and mint vinaigrette

Taboulé de quinoa aux légumes printaniers

Quinoa tabbouleh with spring vegetables

Saumon mariné aux épices et crème aigre

Marinated salmon with spices and sour cream

Tartines de ricotta, radis concombre et fleurs comestibles

Ricotta, radish cucumber and edible flower toast


Salade de carottes râpées, orange et gingembre

Grated carrot, orange and ginger salad

Plat chaud / Hot dishes


Dos de cabillaud rôti, sauce aux asperges et citron et poêlée de légumes nouveaux
(pommes de terre, carottes, navets)

*Roasted cod filet, asparagus and lemon sauce, served with pan-fried new vegetables
(potatoes, carrots, turnips)*

 Céléri, produit laitier


Œuf brouillé/ poitrine fumée / saucisse

Scramble egg/smoked bacon/sausage


 Produit laitier, œuf

Desserts / Desserts


Tarte aux fraises / Strawberry tart

 Produit laitier, gluten


Mousse légère chocolat/nougat / Light chocolate/nougat mousse

 Produit laitier, gluten

Panna cotta aux fleurs de sureau, fruits rouges et noirs / Elderflower panna cotta with red and black fruits

 Sulfite, produit laitier

Mini-financiers aux pistaches / Mini pistachio financiers

 Produit laitier, gluten, fruit à coque

Boissons / Drinks : Café, infusion / Coffee, infusion