

Servi de 12h00 à 15h00

Brunch de l'Orangerie : 40€

Brunch Enfant : 16€

Corbeille de pain, viennoiseries, fruits frais

Produit laitier, gluten

Entrées froides

Salade de tomates, Buratina, myrtilles et pesto

Produit laitier, fruits à coques

Crème froide de poivron, Féta, olives et croutons de pain à l'origan

Produit laitier, gluten, céleri

Taboulé Libanais aux herbes fraîches

Céleri

Pinsa à l'aubergine, roquette et saumon mariné

Gluten

Melon et jambon Serrano

Céleri, sulfite

Plat chaud

Filet de canette rôti, courgettes sautées à la menthe et pommes de terre nouvelles

Produit laitier

Œufs brouillés / poitrine fumée / saucisse

Produit laitier, œuf

Plateau de fromages frais et affinés

Produit laitier

Desserts

Clafoutis aux fruits

Produit laitier, gluten, œuf

Gâteau de semoule au basilic

Produit laitier, gluten

Panna cotta à la lavande

Produit laitier

Boissons : Café, infusion



L'ORANGERIE
CHÂTEAU DE CHENONCEAU

Served from noon to 3 pm

Orangerie Brunch : 40€

Child Brunch : 16€

Basket of breads, pastries, fresh fruits

Produit laitier, gluten

Cold starters

Tomato salad, Buratina, blueberries and pesto

Produit laitier, fruits à coques

Cold cream of pepper, Féta cheese, olives and oregano bread croutons

Produit laitier, gluten, céleri

Lebanese tabbouleh with fresh herbs

Céleri

Pinsa with eggplant, arugula and marinated salmon

Gluten

Melon and Serrano ham

Céleri, sulfite

Hot dishes

Roasted duck filet, sauteed zucchini with minth and spring potatoes

Produit laitier

Scrambled eggs/smoked bacon/sausage

Produit laitier, œuf

Platter of fresh and mature cheeses

Produit laitier

Desserts

Fruit clafoutis

Produit laitier, gluten, œuf

Semolina cake with basil

Produit laitier, gluten

Lavender Panna cotta

Produit laitier

Drinks : Coffee, infusion

Servi de 12h00 à 15h00

Brunch de l'Orangerie : 40€

Brunch Enfant : 16€

Corbeille de pain, viennoiseries, fruits frais

Produit laitier, gluten

Entrées froides

Salade de tomates, Buratina, myrtilles et pesto

Produit laitier, fruits à coques

Crème froide de poivron, Féta, olives et croutons de pain à l'origan

Produit laitier, gluten, céleri

Taboulé Libanais aux herbes fraîches

Céleri

Pinsa à l'aubergine, roquette et saumon mariné

Gluten

Melon et jambon Serrano

Céleri, sulfite

Plat chaud

Filet de canette rôti, courgettes sautées à la menthe et pommes de terre nouvelles

Produit laitier

Œufs brouillés / poitrine fumée / saucisse

Produit laitier, œuf

Plateau de fromages frais et affinés

Produit laitier

Desserts

Clafoutis aux fruits

Produit laitier, gluten, œuf

Gâteau de semoule au basilic

Produit laitier, gluten

Panna cotta à la lavande

Produit laitier

Boissons : Café, infusion



L'ORANGERIE
CHÂTEAU DE CHENONCEAU

Served from noon to 3 pm

Orangerie Brunch : 40€

Child Brunch : 16€

Basket of breads, pastries, fresh fruits

Produit laitier, gluten

Cold starters

Tomato salad, Buratina, blueberries and pesto

Produit laitier, fruits à coques

Cold cream of pepper, Féta cheese, olives and oregano bread croutons

Produit laitier, gluten, céleri

Lebanese tabbouleh with fresh herbs

Céleri

Pinsa with eggplant, arugula and marinated salmon

Gluten

Melon and Serrano ham

Céleri, sulfite

Hot dishes

Roasted duck filet, sauteed zucchini with minth and spring potatoes

Produit laitier

Scrambled eggs/smoked bacon/sausage

Produit laitier, œuf

Platter of fresh and mature cheeses

Produit laitier

Desserts

Fruit clafoutis

Produit laitier, gluten, œuf

Semolina cake with basil

Produit laitier, gluten

Lavender Panna cotta

Produit laitier

Drinks : Coffee, infusion