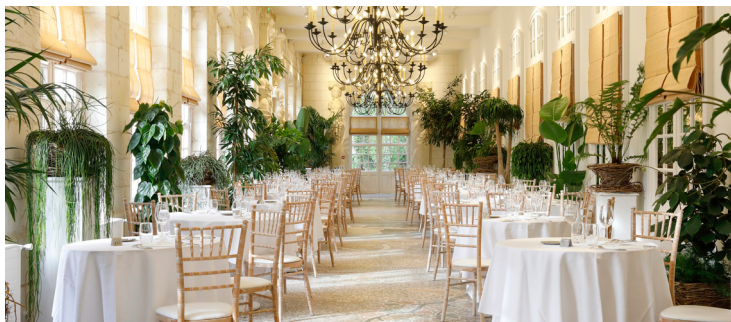




L'ORANGERIE

RESTAURANT DU CHÂTEAU DE CHENONCEAU



BRUNCH « LES COULEURS D'AUTOMNE » 40€

BRUNCH ENFANT 18€

(JUSQU'À 12 ANS)

Servi de 12h00 à 15h

Corbeille de pain, viennoiserie, fruits frais

* Produit laitier, gluten

ENTRÉES FROIDES

Velouté de courge aux marrons

* Produit laitier, sulfite, céleri

Salade de lentilles, rillons et vinaigrette au vinaigre de cidre

* Moutarde, sulfite, céleri

Tarte aux champignons et fromage de chèvre

* Produit laitier, gluten, œuf, lactose, sulfite

Terrine de campagne et cornichons

* Fruits à coques, gluten, produit laitier, moutarde, œuf

Tartine de choux rouge, saumon gravlax, noix et pomme Granny Smith, vinaigrette au miel

* Fruits à coques, moutarde, sulfite, céleri

PLATS CHAUDS

Joue de porc confite aux épices, légumes racines au jus

* Produit laitier, céleri

Œufs brouillés, poitrine fumée, saucisses

* Œuf, produit laitier

Plateau de fromages frais et affinés,

* Produit laitier

DESSERTS

Tarte aux pommes et poire tapée de Rivarennais à la crème Normande

* Produit laitier, gluten, œuf

Cupcakes vanillés du moment

* Produit laitier, gluten, œuf

Petit pot de crème chocolat, crème montée à la pistache

* Produit laitier, œuf, fruits à coques

BOISSONS

Café, infusion

Les droits d'entrée dans le domaine ne sont pas inclus dans les prix de nos menus. L'accès au restaurant nécessite le paiement des billets d'entrée.



L'ORANGERIE

RESTAURANT DU CHÂTEAU DE CHENONCEAU



BRUNCH « AUTUMN COLOURS » 40€ CHILDREN'S BRUNCH 18€ (UP TO 12 YEARS OLD)

Served from noon to 3.00 pm

Basket of various breads, pastries, fresh fruit

* Dairy product, gluten

STARTERS

Creamy pumpkin soup with chesnuts

* Dairy product, celery, sulphite

Lentil salad, pork rillons and cider vinegar vinaigrette

* Mustard, sulphite, celery

Mushroom and goat cheese tart

* Dairy product, gluten, egg, lactose, sulphite

Country terrine and pickles

* Nuts, gluten, dairy products, mustard, eggs

Red cabbage, gravlax salmon, walnuts and apple Granny Smith toast, honey vinaigrette

* Nuts, mustard, sulphite, celery

HOT DISHES

Pork cheek confit with spices, root vegetables in juice

* Dairy product, celery

Scrambled eggs, smoked bacon, sausages

* Dairy product, gluten, egg

Platter of fresh and mature cheeses

* Dairy product

DESSERTS

Rivarennnes apple and pear tart with Normande cream

* Dairy product, gluten, egg

Vanilla cupcakes of the moment

* Dairy product, gluten, egg

Chocolate cream custard, pistachio whipped cream

* Dairy product, egg, nuts

DRINKS

Coffee, herbal tea

The prices do not include entrance tickets to the château. Entrance tickets must be brought in order to access the Restaurant.