



# SAMEDI 20 JUILLET AU CHÂTEAU DE CHENONCEAU



## *Dîner à l'Orangerie*

EN ACCORDS METS ET VINS DE L'AOC TOURAINE CHENONCEAUX  
À L'OCCASION DES 10 ANS DE "DÉGUSTATION SOUS LES ÉTOILES"

Bloody Louise et pan con tomate  
aux fleurs du château en apéritif

Escalope de sandre à la plancha, petits pois serpette aux cébettes,  
Soubise, fleurette de baies roses et anguille fumée,  
sauce lie de vin rouge

Suprême de poulet de l'Orléanais rôti aux citrons,  
crèmeux d'aubergine à la tagète, artichaut et truffe d'été, jus de volaille perlé

Trilogie de fromages by Rodolphe Le Meunier,  
confit de vin et jeunes pousses

Entremets "Le Chenonceau",  
chocolat Guayaquil et framboise

---

**120€/PERSONNE**

INCLUANT L'ACCÈS À LA SOIRÉE "DÉGUSTATION SOUS LES ÉTOILES"

---

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

