



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

