

CHATEAU ET ORANGERIE DE CHATENAY

EXEMPLES DE MENU

Menu 1

Cassolette de Rougets à la Bisque de Homard
Caille Farcie Sauce Forestière
Patate Douce – Fond d'Artichaut Farci
Plateau de Fromages
Agathe Pomme – Cassis sur Coulis de Fruits Rouge

Menu 2

Tartare de Saint Jacques sur Crème de Menthe
Cuisse de Canard Confite Sauce au Poivre
Gratin Dauphinois – Confit d'Aubergine
Plateau de Fromages
Macaron Framboise – Crème Anglaise

Menu 3

Foie Gras aux Figues sur Toasts
Gigot d'Agneau de Sept Heure
Pommes de Terre Grenailles Rôties – Haricots Verts
Plateau de Fromages
Feuillantine Chocolat Noisette et Mousse Chocolat

Vins blanc : Pouilly Fumé « Domaine des Berthiers »

Coteau du Layon « Château de la Viaudière »

Château Monluc Lacour « Côtes de Gascogne »

Vins rouge : Châteauneuf du Pape « Clos de l'Oratoire »

Château Saint Emilion « Croix Puyblanquet »

Château « Tour des Bordes »

Eaux Minérales, café