

MENU DE FÊTE

À L'ORANGERIE
DU CHÂTEAU DE CHEVERNY

45 € hors boisson

ENTRÉE

Foie gras de canard cuit en terrine
Pain d'épices
Chutney de figues du jardin sucré du château
de Cheverny et fruits secs

PLAT PRINCIPAL

Paleron de veau, sauce aux morilles
Croustillant au thym
Purée de butternut du château de Cheverny

DESSERT

Finger mangue-passion
Biscuit joconde
Mousse au chocolat blanc

Tarif et service compris



La sélection de la marquise de Vibraye

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

confit d'oignons au cumin

24 €

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE

accompagné de petits pains toastés

30 €

