

*Votre repas au Château d'Étoges*

Soft-boiled egg, warm salad of sweet pepper,  
Sautéed small squids with coriander

or

Rabbit pie with rosemary and hazelnut,  
Salad mesclun

\*\*\*\*

Seared sea bream fillet, thin tart of vegetables,  
Anchovy infused in cream

or

Larded pork tenderloin,  
Fondant potato with sage, onion and bacon

\*\*\*\*

Cheese selection

\*\*\*\*

Soufflé with lime, granita limoncello, lemon mousse

or

Apple delight with salted butter caramel sauce

*Œuf mollet, salade tiède de poivron,  
Supions sautés à la coriandre et citron*

ou

*Petite tourte de lapin au romarin et à la noisette,  
Mesclun de salade*

\*\*\*\*

*Filet de daurade poêlé, tarte fine de légumes,  
Crème d'anchois*

ou

*Filet mignon de porc lardé,  
Palets de pomme de terre, oignon et sauge*

\*\*\*\*

*Fromages frais et affinés*

\*\*\*\*

*Soufflé au citron vert, granité au limoncello,  
Mousse légère au citron*

ou

*Entremets à la pomme, sauce caramel au beurre salé,  
Glace au fromage blanc*