

Repas Gourmet au Château d'Etoges

Medallion of foie gras terrine, apricot variation, pistachio
or

Half lobster in two different ways of cooking,
Crustacean sauce

Roasted turbot fillet with sesame crust,
Leek and Asian style vinaigrette

Crispy lamb fillet with herbs, confit eggplant, tomato fondue

or

Pigeon: baked breasts, giblets and legs rilette,
Fricassee of potatoes, green vegetables

or

Grilled sea-bass fillet, chard stalks with capers and pine nut,
Olive tapenade

Selection of cheeses

Millefeuille with milk & white chocolates, chocolate ice-cream

or

Pineapple with lemongrass, tapioca pearls & coconut milk & ginger

Médailles de foie gras,
Variation autour de l'abricot, pistache

ou

Demi homard : queue rôtie, pince en salpicon et courgette,
Crème du crustacé

Blanc de turbot en croûte de sésame,
Poireaux tiédés et vinaigrette « retour d'Asie »

Canon d'agneau croustillant aux herbes,
Aubergine confite et fondue de tomate

ou

Pigeonneau : les suprêmes cuits au four, une rôtie avec les cuisses et abats,
Fricassée de pomme de terre grenaille et légumes verts

ou

Dos de bar grillé, côtes de blette aux câpres et pignon de pin, sauce
tapenade

Fromages frais et affinés

Millefeuille « chocolat au lait & chocolat blanc », glace au chocolat noir

ou

Ananas à la citronnelle, perles du Japon à la noix de coco et au gingembre

A wine offer « the Glass and the Course »
4 glasses of French wine (39€)

Possibilité d'une formule « le Verre et l'Assiette »
4 verres de vin Français (39 €)