

## 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

---

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

---

Selection of cheeses

---

Champagne iced millefeuille: ratafia parfait & Champagne granita  
or

Cherries and pistachio: our sweet variation

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 champenois glacé : parfait au ratafia, granité au champagne

ou

Cerise et pistache : notre variation gourmande

**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 €)