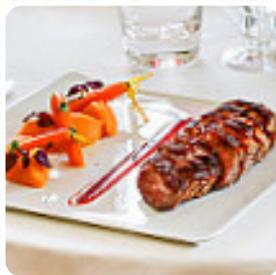




## ***Menu Chateau D'etoges***

<https://lacarte.menu>

4, Rue Richebourg, Etoges, France  
+33186995715,+33326593008



**La carte** du Chateau D'etoges de Etoges comprend environ 20 différents menus et boissons. En moyenne tu paies environ 28 € pour un plat / une boisson. Offrez-vous un moment de détente et de plaisir en vous arrêtant au Château d'Etoges. Dans un cadre magnifique, appréciez la tranquillité du lieu et la cuisine gastronomique d'Anthony Thibaut. Les salles à manger lumineuses et confortables s'ouvrent largement sur la terrasse et le parc, offrant ainsi la possibilité d'apprécier le talent du chef autour d'une cuisine mettant en valeur des produits frais du terroir et des producteurs régionaux. Le potager et le verger du château agrémentent les plats de la carte, faisant de cet endroit une excellente adresse culinaire.

# Menu Chateau D'etoges



## Apéritif

LANGOUSTINE ET COQUES EN RISOTTO  
CRÉMEUX, ÉMULSION AU CRUSTACÉ

## Café

CAFÉ 5 €

## Plat

DOS DE CABILLAUD RÔTI AU PIMENT  
D'ESPELETTE, PURÉE DE HARICOT  
COCO ET COULIS DE POIVRON ROUGE

## Viande

SELLE D'AGNEAU RÔTIE AU THYM ET  
SON JUS, AUBERGINE CONFITE ET  
FONDUE DE TOMATE

## Poisson

DOS DE BAR POÊLÉ, MOUSSELINE DE  
FENOUIL, CRÈME AUX ANCHOIS

## Ingrédients Utilisés

FROMAGE

## Ces Types De Plats Sont Servis

DESSERTS

## Dessert

PAVLOVA À LA FRAISE ET AUX BAIES DE  
TASMANIE, SORBET À LA NOIX DE  
COCO

## SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

## Boissons

BOUTEILLE D'EAU 7 €

DEMI-BOUTEILLE D'EAU 4 €

VERRE DE VIN

## Entrées

QUENELLES DE VOLAILLE  
FERMIÈRE ET CRÈME DE MORILLE 36 €  
SUR UNE ROYALE DE CHOU FLEUR

RIS DE VEAU GLACÉ AU JUS,  
JEUNES CAROTTES À L'ORANGE  
ET POIVRE TIMUT, SAUCE  
BIGARADE 38 €

RAVIOLES DE FOIE GRAS  
POCHÉES, DUXELLES DE  
CHAMPIGNONS À L'ESTRAGON,  
SAUCE AU FOIE GRAS 32 €

## Plat Principal

FILET DE BAR RÔTI, RISOTTO  
CRÉMEUX AUX COQUES ET  
HERBES FRAÎCHES, SAUCE  
SAFRANÉE 38 €

EPAULE D'AGNEAU BRAISÉE ET  
PAYSANNE DE LÉGUMES, DARPHIN 40 €  
DE POMME DE TERRE AU THYM

LE PIGEONNEAU : LES SUPRÊMES  
LAQUÉS, LES CUISSES CONFITES,  
AUBERGINES AU MIEL ET POLENTA  
AU SÉSAME 40 €

SELLE D'AGNEAU RÔTIE AU THYM  
ET SON JUS, LÉGUMES DU  
MOMENT 40 €

PETITE TOURTE DE LAPIN AU CITRON  
CONFIT, PIGNON DE PIN ET SARRIETTE,  
SALADE DE ROQUETTE

# ***Menu Chateau D'etoges***



## ***Chateau D'etoges***

4, Rue Richebourg, Etoges,  
France

### **Heures d'ouverture:**

Lundi 19:00-21:00

Mardi 19:00-21:00

Mercredi 19:00-21:00

Jeudi 19:00-21:00

Vendredi 19:00-21:00

Samedi 19:00-21:00 12:30-14:00

Dimanche 19:00-21:00 12:30-  
14:00

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

