

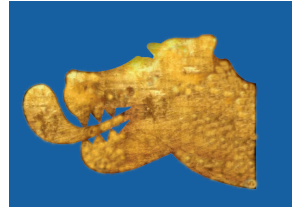
# French Country Cooking at Château L'Age Baston

Château L'Age Baston  
16110 La Rochefoucauld  
France

<http://www.lagebaston.com>

Email: [victoria@lagebaston.com](mailto:victoria@lagebaston.com)

Tel UK: +44 (0)208 858 7705



## **Déjeuner (Lunch)**

### **Pissaladière**

*The French pizza from Provençal – anchovies, black olives and fresh tomatoes*

### **Salade croquante**

A crisp salad with radishes, fennel and cucumber

### **Pomme de terre primeur Ile de Ré**

New potatoes from the Ile de Ré gently cooked with red onions

### **Plateau de fromages**

A selection of light Cheeses from the board

### **Sorbet au melon**

*L'Age Baston melon sorbet*

*Servi avec le rosé local de la cave de St Sornin*

**Served with a local Rosé from the cave of St Sornin**

*Coffee, teas, tisanes*

## **Dîner (Dinner)**

### ***Pêche d'Or avec jambon de Bayonne***

(Peaches wrapped in Bayonne ham)

### **Gigot au genièvre**

Roast leg of lamb with juniper berries

### **Fromages : Beaufort, Brie de Meaux & Roquefort**

(the Château L'Age Baston suggestions for the cheese board)

### **Soufflé à la vanille**

The lightest vanilla soufflé you will find, dare we say, anywhere!

*Servi avec des Bordeaux rouges et du blanc*

**Served with Bordeaux reds and White wine**

*Coffee, teas, tisanes*