

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

La Carte



*Caviar Sturia Baerii Vintage 30g 72 € - 50g 120 €
Servi avec blinis de pommes de terre et crème fraîche
Served with potato blinis and "crème fraiche"

Entrées / Starters

Foie gras de canard confit aux poires tapées et jambon Ibérique 24 €
Duck foie gras confit with « Poires tapées » and Iberian ham

ou

Langoustines et foie gras chaud, infusion de légumes et crustacés à l'huile de noisette 27 €
Langoustines and hot Foie Gras, vegetable and shellfish infusion with hazelnut oil

Ou

Anguille fumée au foin, pleurotes, jus Thaï à la citronnelle et coriandre 22 €
Hay smoked eel, oyster mushrooms, Thai juice with lemon grass and coriander

ou

Saint Jacques poêlées aux effluves de whisky, bavarois au persil 27 €
Pan-fried scallops with whisky fragrances, parsley bavarois

Plats / Main courses

Aiguillettes de turbot, potimarrons grillés et pickles, émulsion au petit lait 34€
Aiguillettes of turbot, grilled pumpkin and pickles, buttermilk emulsion

ou

Pigeon de Touraine, moelle fumée au foin, crémeux de patate douce et châtaignes glacées 36 €
Touraine pigeon, hay smoked marrow, creamy sweet potato and glazed chestnuts

ou

Dos de silure mariné au citron, mousseline de courges Hokkaido au beurre fumé, céleri en pickles 26 €
Lemon marinated catfish, mousseline hokkaido squash with smoked butter, pickled celery

ou

Côte de veau rôtie, jus de viande à l'estragon et mijoté de légumes d'hiver de la ferme de Bréhémont 38 €
Roasted veal chop, meat juice with tarragon and simmered winter vegetables from the Bréhémont farm

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

La Carte

Plateau de fromages affinés 3 morceaux 10 € - 4 morceaux 12 €

Desserts

Tarte aux deux chocolats, grué de cacao torréfié et sorbet

Two chocolate tart, roasted cocoa nibs and sorbet

Ou

Palet croquant au Gianduja, Parfait glacé Caramélia et noix de macadamia

Crunchy Gianduja palet with Caramelia and macadamia nut Parfait

Ou

Coco Mango au citron vert et son sorbet

Coconut and mango dessert with lime and sorbet

18 €

Nos suggestions de vins au verre

BOUCARD « Domaine de la Chanteleuserie » Cuvée Irène - Rouge 2019 9.50 €

Tarifs TTC Service compris

**En supplément dans le cadre de forfait ou coffret cadeau - Extra charge for packages or gift boxes*

Notre pain est fait maison. Our bread is homemade.

Les herbes aromatiques proviennent du jardin du château. The aromatic herbs come from the castle's garden.

Les légumes proviennent de la ferme de Bréhémont. The vegetables come from the Bréhémont farm.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé à la réception.

To know allergens voluntarily incorporated into our dishes please consult the document at the reception desk.