

CHÂTEAU DE
ROCHECOTTE

« *Menu Inspiration* »

Vendredi 19 novembre

Velouté de choux-fleurs à l'huile de truffe et ciboulette
Cream of cauliflower soup with truffle oil and chives



Sauté de calamars et gambas en persillade, émulsion de safran
Sautéed squid and prawns in parsley, saffron emulsion



Velours glacé à la mandarine sur son pain de Gènes au chocolat
Mandarin iced velvet on chocolate Genoa bread

Menu 52 €
(Demi-pension)