



CHÂTEAU DE
ROCHECOTTE

HÔTEL

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

31 DECEMBRE 2021

Champagne

Mise en bouche

Foie gras confit au poivre de Setchuan vert, Chutney d'amande au jasmin

Maison des Maines Chardonnay cuvée "Mathis" 2018

Demi-homard gratiné en Thermidor à la moutarde douce et safran, palet de carottes

Beaujolais blanc Jadot "Clos de Loyse" 2018

Noisettes de biche en poivrade, châtaignes, kumquat confit et poires grillées

Saint Emilion Grand Cru Château Magnan La Gaffelière 2015

Fourme d'Ambert

Moelleux de LoireVouvray Château Gaillard Vigneau-Chevreau 2015

Sablé à la châtaigne, mousse glacée aux marrons,

Meringue vanillée et confit de myrtilles

Une dernière note sucrée avant la nouvelle année...

Accompagnement musical durant le dîner

Menu avec accord mets et vins (4 verres) eau et café

Tarif TTC 240 €

Réservations 02 47 96 16 16





CHÂTEAU DE
ROCHECOTTE
HÔTEL

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYVESTRE
MENU PETITS CHATELAINS

Foie gras confit au poivre de Setchuan vert

Noisettes de biche en poivrade, châtaignes, kumquat confit et poires grillées

Sablé à la châtaigne, mousse glacée aux marrons,
Meringue vanillée et confit de myrtilles

Une note de gourmandise pour la fin !

*Menu enfant (hors boissons)
Tarif TTC 80 €*

Réservations 02 47 96 16 16

