

# 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 poivre Sichuan 24 €  
Duck foie gras confit with « Poires tapées » and Sichuan pepper

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

Saint Jacques poêlées en viennoise d'ail noir, betterave fumée et écume de yuzu 26 €  
Pan-fried scallops in a black garlic viennese, smoked beetroot and yuzu foam

## *Plats / Main courses*

Aiguillettes de Saint-Pierre potimarrons grillés et pickles, émulsion au petit lait 34€  
Aiguillettes of John Dory, 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

Lièvre à la Royale, mousseline de panais 38 €  
Hare « à la Royale », Jerusalem artichoke mousseline

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

## *La Carte*

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

### *Desserts*

Sphère au chocolat blanc et citron vert, ananas et basilic  
White chocolate and lime sphere, pineapple and basil

ou

Biscuit coulant au chocolat, nougatine au grué de cacao et glace tonka  
Flowing chocolate biscuit, cocoa nougatine and tonka ice cream

ou

Douceur marron, coeur exotique mangue passion  
Gelée Kalamansi  
Sweet chestnut, exotic mango passion heart  
Kalamansi jelly

18 €

### *Nos suggestions de vins au verre*

BOUCARD « Domaine de la Chanteuserie » 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.