

CHÂTEAU DE
ROCHECOTTE

« *Menu Inspiration* »

Saumon mariné à l'aneth et baies roses, crème citronnée
Marinated salmon with dill and pink berries, cream with lemon

Ou

Lisette rôtie, hollandaise de pommes de terre ratte, tartare acidulé aux algues
Roasted mackerel, ratte potato hollandaise, sour tartar with seaweed



Calamar snacké, risotto et émulsion safranée
Snacked squid, risotto and saffron emulsion



Tourbillon de fruits rouges crémeux à la vanille et sablé croustillant
Red berries, creamy vanilla with a crunchy shortbread

Menu 52 €
(Demi-pension)