



LE DUO DE CHEFS QUI VOUS VEUT DU BIEN



Emmanuelle Pasquier





Franck Joly

« À nous deux, nous souhaitons une cuisine gourmande, élégante et sincère ».
« We both wish a gourmet, elegant and sincere cuisine ».

Savourez la cuisine authentique de notre duo de chefs, Emmanuelle Pasquier & Franck Joly.
Dans la passion et le respect du terroir, ce duo s'attache à l'élégance culinaire associant
Modernité & Tradition...

*Savour the authentic cuisine of our duo of chefs, Emmanuelle Pasquier & Franck Joly.
With passion and respect for the terroir, this duo is committed to culinary elegance combining
Modernity & Tradition...*



*Profiter, se régaler, rire et partager !
Enjoy, feast, laugh and share!*

Selon les saisons :

Les herbes aromatiques proviennent du jardin du château. (Aromatic herbs from the castle's garden).

Parmi nos fournisseurs de fruits et légumes, la Ferme de Bréhémont.

(Among our suppliers of fruits and vegetables, Bréhémont farm)

Pour connaître les allergènes 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.

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

La Carte

Pour les gourmands !

** Caviar Sturia Baerii Vintage (30g à 72 € & 50g à 120 €)

Servi avec blinis de pommes de terre & crème fraîche

Served with potato blinis and "crème fraîche"



Entrées / Starters

Langoustines et foie gras poêlés et consommé de crustacés à l'huile de noisette 26 €

Pan-fried langoustines and Foie Gras with shellfish consommé and hazelnut oil

Foie gras de canard confit au poivre de Sichuan et jambon Iberico, tuile de maïs 24 €

Duck foie gras confit with Sichuan pepper and Ibérico ham and corn tuile

Massala de Gambas marinées au Gingembre, tomates confites et sucs de crustacés 21 €

Ginger marinated prawns Massala with tomato confit and sellfish juices

Escargots gratinés en Viennoise d'ail doux, Mousseline de persil et Nuage d'aromates 19 €

Gratinated snails in sweet garlic Viennese, parsley muslin and Aroma Cloud

* Entrée du moment 19 €

Starter of the day

* Dans le cadre de forfait ou coffret cadeau - As part of a package or gift box.

** Hors forfait ou coffret cadeau - Not included in a package or gift box.

CHÂTEAU DE
ROCHECOTTE

La Carte

Plats / Main courses

Pigeonneau farci en crépine, cuisson basse température, crémeux de patate douce et pickles de raisin 39€

Pigeon stuffed in strainer, low-temperature cooking, creamy sweet potato and grape pickles

Filet de bœuf, légumes rôtis de la ferme de Bréhémont et jus corsé 32 €

Fillet of beef, roasted vegetables from the Bréhémont farm and strong juice

Lotte façon maki, Beurre blanc au vinaigre de raisin et son duo de betteraves 28 €

Monkfish in maki style, white butter with grape vinegar and beet duo

* Porc « Roi rose » laqué, mousseline de pommes de terre au romarin 19 €

« Roi rose » pork glazed, romarin potatoes mousseline



* La création végétarienne du moment 15 €

The vegetarian creation of the moment

* *Dans le cadre de forfait ou coffret cadeau - As part of a package or gift box.*

Provenance des viandes :

*Pigeonneau (Pigeon) : France
Filet de boeuf (Fillet of beef) : France
Porc Roi Rose (Pork) : Touraine*

CHÂTEAU DE
ROCHECOTTE

La Carte

Plateau de fromages affinés

Assortiment de 3 fromages 10 € - 4 fromages 12 €

Desserts

La Sphère au citron vert, basilic et ananas 18 €

The Sphere with lime, basil and pineapple 18 €

Douceur au marron et mangue, gelée au Kalamansi 18 €

Chestnut and mango sweetness, Kalamansi jelly 18 €

Parfait glacé caramélia aux noix de Macadamia sur son palet au riz soufflé 16 €

Macadamia nut ice parfait with puffed rice

Biscuit coulant au chocolat, caramel et granola aux fruits secs 14 €

Chocolate Biscuit Coulant, caramel and granola with dried fruit 14 €

* Dessert du jour 14 €

Dessert of the day

Tarifs TTC Service compris

** Dans le cadre de forfait ou coffret cadeau - As part of a package or gift box.*

Nos suggestions pour une meilleure dégustation !

Verre de Bourgueil « Château de Rochecotte » 2020

12 €

Le Thé de table !

GENMAICHA YAMA « Thé vert du Japon, Shizuoka » 6€

Étonnant mélange de thé vert et de riz brun grillé, ce cru traditionnel japonais vous



Pour un digestif ou une boisson chaude dans les salons n'hésitez pas à nous demander la carte des boissons.