



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 fraiche"



Entrées / Starters

Langoustines rôties, mijoté de lentilles et seiche à l'estragon, émulsion au jus de crustacées 26 €
Roasted langoustines, simmered lentils and cuttlefish with tarragon, emulsion with shellfish juice

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

Cromesquis d'escargot, risotto vert et émulsion à l'ail doux 22 €
Snails cromesquis, green risotto with sweet garlic emulsion

Risotto safrané, gambas et calamard et crémeux de poivron 23 €
Saffron risotto with prawns and squid and creamy pepper

Entrée du moment* 19 €

Entry of the moment

* 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

Filet de bœuf, légumes rôtis et jus corsé 32 €

Fillet of beef, roasted vegetables and strong juice

Saint-Jacques snackées et pomme de terre aux algues, sauce yuzu 28 €

Snacked scallops and potato with seaweed, yuzu sauce

Poitrine de porc roulé, sauté de légumes, crème d'ail et jus de viande 20 €

Rolled pork belly, sautéed vegetables, garlic cream and meat juice



* La création végétarienne du moment 20 €

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 :

Filet de bœuf (Fillet of beef) : France

Saint-Jacques : Bretagne

CHÂTEAU DE
ROCHECOTTE

La Carte

Plateau de fromages affinés

Assortiment de 3 fromages 11 € - 4 fromages 13 €

Desserts

Finger Caraïbe au crémeux mangue ananas, crème glacée coco 18 €

Caribbean Finger with mango pineapple cream, coconut ice cream

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

Macadamia nut ice parfait with puffed rice

La Boule Truffe au chocolat, crémeux tonka, noix de pécan caramélisées et sauce arabica 16 €

Chocolate Truffle Ball, tonka cream, caramelised pecans and Arabica sauce

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.