

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

CAPRICES DE DOROTHÉE

INSTANT SALÉ / SALTY MOMENT

Saumon mariné à l'aneth et baies roses

Marinated salmon with dill and pink berries

Buns croustillant de légumes du sud grillés, pesto de tomate,

Oignons caramélisés, salade & son chèvre fondant

Crispy buns with grilled southern vegetables, tomato pesto,

Caramelized onions, salad & its melting goat cheese

Cannelloni d'épinards, scarmozza,

Emulsion jaune d'oeuf fumé

Spinach cannelloni, scarmozza,

Smoked egg yolk emulsion

Croque truffe Dorothée

Dorothée Truffle Croque

SAVEURS SUCRÉ / SWEET FLAVORS

Tarte aux deux chocolats, grué de cacao torréfié et sorbet

Two chocolate pie, roasted cocoa nibs and sorbet

Norvégienne au cassis, croustillant amandes et fruits du moment

Norwegian blackcurrant, almond and fruit crisp

Finger caraïbe, crémeux mangue ananas et sorbet passion-goyave

Caribbean Finger, mango-pineapple cream and passion-guava sorbet

2 Plats : un salé et un sucré 36 € TTC par personne

2 Dishes : a salty and a sweet 36 € TTC per person