

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

## LA CARTE

### INSTANT SALÉ

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 rôties, mijoté de lentilles et seiches à l'estragon,**

**Emulsion au jus de crustacés 26 €**

*Roasted lobster, stewed 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 biscuit*

**Cromesquis d'escargot, risotto vert et émulsion à l'ail doux 22 €**

*Snails cromesquis, green risotto and sweet garlic emulsion*

**\* Entrée du moment 19 €**

*Stater 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

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

## LA CARTE

### PLATS / MAIN COURSES

**Aiguillette de turbot, duo d'asperges, crémeux de pois chiche & sabayon à la morille 39€**

*Turbot spindle, duo of asparagus, creamy chickpeas and morel sabayon*

**Filet de bœuf, pressé de pomme de terre et jus corsé 32 €**

*Beef filet, pressed potato and full-bodied juice*

**Lieu Jaune, asperges glacées au sirop de sureau et crème d'œuf fumé 28 €**

*Pollock, asparagus glazed with elderberry syrup and cream of smoked egg*

**\*Porc Roi Rose laqué et légumes de saison 20 €**

*\*Pink King Pork glazed and seasonal vegetables*

**\* Création végétale 20 €**

*Vegetarian dish*

---

#### **Provenance des viandes :**

Filet de bœuf (Fillet of beef) : France

Porc (Pork) : France

Lieu jaune (Pollock) : Danemark

Turbot (Turbo) : France

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

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

## LA CARTE

### PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

Assortiment de 3 fromages 11 € - 4 fromages 13 €

### DESSERTS

**Sablé fin au yuzu et ses fruits rouges 18 €**

*Fine shortbread with yuzu and red fruits*

**Profiterole à la fève tonka, cacahuète et sauce chocolat 16 €**

*Profiterole with tonka bean, peanut and chocolate sauce*

**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,  
& 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

---

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

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

La liste des allergènes est consultable à la réception

*The list of allergens can be consulted at the reception*