

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

CAPRICES DE DOROTHÉE

INSTANT SALÉ / SALTY MOMENT

Saumon mariné à l'aneth & baies roses

Marinated salmon with dill and pink berries

**Buns croustillant de légumes du sud grillés, pesto de tomate,
Oignons caramélisés, salade & chèvre fondant**

*Crispy buns with grilled southern vegetables, tomato pesto,
Caramelized onions, salad & melting goat cheese*

Carpaccio de bœuf, huile de noisettes & légumes pickles

Beef carpaccio, hazelnut oil, & pickled vegetables

Croque truffe Dorothée, jambon et comté & salade du jardin

Dorothée truffle croque with ham and comté cheese & garden salad

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