

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

## LA CARTE

### INSTANT SALÉ

Pour les gourmands !

\*\* Caviar Sturia Baerii Vintage (50g à 120 €)  
Servi avec blinis de pommes de terre & crème fraîche  
*Served with potato blinis and "crème fraîche"*



### ENTRÉES / STARTERS

Salade de Laperau et foie confit, moutarde de champignons et vinaigrette noisettes 21€  
*Laperau and foie confit salad with mushroom mustard and hazelnut vinaigrette*

Langoustines rôties au curry et sésame, achard de légumes pimenté 26 €  
*Roasted langoustines with curry and sesame, spicy vegetable achard*

Opéra de foie gras à la pistache, chutney mangue et fruit de la passion 24 €  
*Opéra of foie gras with pistachio, mango and passion fruit chutney*

Demi homard rôti aux tomates confites et basilic 29€  
*Roast half lobster with candied tomato and basil*

\* Entrée du moment 19 €  
*Starter of the moment*

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

\*\* Hors forfait ou coffret cadeau - not included in a package

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

## LA CARTE

### PLATS / MAIN COURSES

Bar, Risotto au chorizo et jus de crustacés & de coquillages 28 €

*Cod, Risotto with chorizo and shellfish emulsion*

Lieu Jaune rôti aux agrumes et gingembre, déclinaison de carottes 28 €

*Roasted pollack with citrus and ginger, declination of carrots*

Filet de boeuf, tomates anciennes, légumes & jus corsé 36 €

*Beef fillet, heirloom tomatoes, vegetables and spicy jus*

\* Plat du moment 20 €

*Main course of the moment*

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

Filet de boeuf (Beef fillet) : France

Lieu jaune (Pollock) : Danemark

Rascasse (Scorpion fish): Atlantique nord est

---

\* 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

Sphère au citron vert, ananas et basilic 16 €

*Lime, pineapple and basil sphere*

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*