

L'ESPRIT CULINAIRE DU CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

Les chefs Emmanuelle Pasquier, Franck Joly et leurs brigades vous invitent à découvrir une cuisine raffinée, authentique et gourmande avec des produits locaux et de saison. Dans la passion et le respect du terroir, ce duo s'attache à l'élégance culinaire associant modernité & tradition... Soucieux de vous proposer des mets de choix, notre duo sélectionne avec le plus grand soin l'ensemble de ses fournisseurs. *"Nous choisissons des producteurs et éleveurs aux valeurs fortes, respectueuses de l'environnement et soucieuses des procédés de fabrication".*



Après des études en école hôtelière, Emmanuelle Pasquier, l'une des trois sœurs Pasquier, propriétaires du château de Rochecotte depuis 1984, rejoint les cuisines du Domaine en 1988. Le restaurant, une pure création à l'époque, débute son histoire avec le jeune chef, Thierry Marx, aux commandes de la nouvelle brigade. Emmanuelle Pasquier fait ses premières armes en 1986 auprès de celui qui allait gagner l'année suivante sa première étoile au restaurant le Roc en Val à Montlouis sur Loire. Elle prend ensuite la direction des cuisines du château pour y révéler ses créations dans un style à la fois raffiné, puissant et élégant.



Franck Joly, chef passionné du Château de Rochecotte depuis plus de 30 ans travaille avec passion des produits finement sélectionnés pour vous proposer une offre délicate et surprenante en bouche. En constant perfectionnement, Franck ne cesse de se former sur les Arts de la pâtisserie afin de créer, fusionner, sublimer les classiques de la gastronomie française et de redessiner ses desserts signature. Glaces, viennoiseries, gâteaux, pâtes à tartiner etc.. autant de douceurs qu'il prend à cœur de réaliser lui même afin de garantir fraîcheur et excellence des produits qui vous sont proposés.



Au château de Rochecotte, la cuisine se veut inclusive et artistique, raisons pour lesquelles lors de votre repas vous saurez apprécier les différents caractères révélés. Les entrées, signées Emmanuelle pasquier, se réinventent dans un concept raffiné, subtile et féminin avec des saveurs intenses. Les plats proposent une thématique d'avantage masculine, expérimentale et brute réalisés par une brigade inventive et audacieuse. Les desserts quant à eux, signés Franck Joly, vous surprendront dans leur esprit à la fois artistique et délicat avec un équilibre des saveurs qui ne vous laissera pas indifférent.