

CHÂTEAU DE  
ROCHECOTTE

MENU SAINT-SYLVESTRE  
DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2023

Champagne & Amuse-bouches

Foie gras confit aux noix torréfiées  
& poires tapées, gelée de vin aux épices  
*Chinon Blanc, Maurice Raffault "Les Baffés" 2021*

Saint-Jacques et caviar à l'écume de coquillages  
*Mâcon-Lugny, Louis Jadot, "Domaine Bouchet" 2022*

Tournedos de biche rôti en poivrade, topinambours  
& panais glacés au café, céréales grillées  
*Terrasses du Larzac, Clos du serres,  
"Humeur Vagabonde" 2017*

Brie de Meaux à la truffe  
*Terrasses du Larzac, Clos du serres,  
"Humeur Vagabonde" 2017*

Chocolat Grand cru Guanaja, crémeux dulcey,  
Caramel & noix de pécan

Mignardises et chocolats

Dîner de la Saint-Sylvestre, accompagnement musical  
& soirée dansante. Réservation au 02.47.96.16.16

Tarif : 255€ TTC/ personne (apéritif, repas, mets & vins (hors dessert) et soirée dansante)