

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