

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

LA CARTE

INSTANT SALÉ

Pour les gourmands !

** Caviar Sturia Baerii Vintage (30g / 72 € - 50g / 120 €)

Servi avec blinis de pommes de terre & crème fraîche

Served with potato blinis and "crème fraiche"



ENTRÉES / STARTERS

Saint Jacques rôties en viennoise d'ail noir, potimarron et émulsion au yuzu 26 €

Roasted scallops with black garlic Viennoise, pumpkin and yuzu emulsion

Langoustines rôties au curry et sésame, achard de légumes pimenté, 26 €

Roasted langoustines with curry and sesame, spicy vegetables achard

Foie gras confit à la poire tapée et jambon Ibérico 24 €

Foie gras confit with tapered pear and Ibérico ham

Cromesquis d'escargots, risotto vert et émulsion à l'ail doux 22 €

Snails Cromesquis, green risotto and sweet garlic emulsion

* Fondant de saumon fumé à l'aneth, légumes pickles et émulsion citron-olive 18 €

Smoked salmon fondant with dill, pickled vegetables and lemon-olive emulsion

* Menu à 53€ - Menu 53€.

* 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

Lieu jaune rôti, risotto au chorizo et jus de crustacés et coquillages 28 €
Roasted pollack, risotto with chorizo and shellfish jus

Filet de boeuf poêlé, légumes de saison et jus corsé 36 €
Pan fried beef fillet, vegetables of the season and well-seasoned juice

** Magret de canard, pressé de pomme de terre et purée de carottes à l'orange 21 €*
Duck Magret, mashed potatoes and orange carrot purée

Provenance des viandes :

Filet de boeuf (Beef fillet) : France
Ris de veau (Veal sweetbreads) : France
Lieu jaune (Pollock) : Danemark
Bar (Sea bass): France

* Menu à 53€ - Menu 53€.

* 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

La Pomme façon Tatin au Spéculos 16€

Apple Tatin with Speculos

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

La Noix de coco Pina Colada 16€

Pina Colada Coconut

* Finger caraïbe, crémeux mangue ananas et sorbet 14 €

Caribbean dessert, mango-pineapple cream and sorbet

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