

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

LA CARTE

INSTANT SALÉ

Pour les gourmands !

** Caviar Sturia Baerii Vintage (30g : 70€ - 50g : 120€)

Servi avec blinis de pommes de terre & crème fraîche

Served with potato blinis and "crème fraîche"



ENTRÉES / STARTERS

Langoustines rôties, mijoté de lentilles au jus de crustacés, tartare de seiche 26€

Roasted langoustines, simmered lentils with shellfish jus, cuttlefish tartar

Saint Jacques au curry vert et déclinaison de céleri 26€

Scallops with green curry and celery declension

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

Foie gras confit with tapered pear and Ibérico ham

Pressé de volaille et foie gras, vinaigrette à la truffe 22€

Pressed chicken and foie gras in truffle vinaigrette

*Saumon mariné à l'aneth et baies roses, légumes pickles 18 €

Marinated salmon with dill and pink berries, pickled vegetables

* Dans le cadre du coffret Inspiration- As part of a package "Inspiration"

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

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

LA CARTE

PLATS / MAIN COURSES

Turbot cuit à l'arrête, haricots Borlotti, émulsion de foie gras et coquillages 38€

Turbot cooked à l'arrête, Borlotti beans, Foie Gras and shellfish emulsion

Bar rôti, risotto de petit épeautre, jus de crustacés 26€

Roasted sea bass, spelt risotto, shellfish jus

Filet de boeuf, sucrose glacée, maki de poireaux et jus corsé 36€

Beef tenderloin, glazed sucrose, leek maki and spicy jus

* *Canard laqué , écrasé de pommes de terre douces et légumes de saison 25€*

** Peking duck, smoked pumpkin and seasonal vegetables*

Provenance des viandes :

Boeuf (Beef fillet) : France

Canard : France

Bar (Sea bass): France

* *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 10€ - 4 fromages 12€

DESSERTS

Mont Blanc vanille aux marrons et myrtilles 16€

Mont Blanc vanilla with chestnuts and blueberries

Pomme façon tatin et speculoos 16€

Apple tatin and speculoos

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

* Sablé crunchy au chocolat au lait, confit de mangue et sorbet exotique 14€

Crunchy milk chocolate shortbread, mango confit and exotic 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