

# 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, algues et citron confit, émulsion de coquillages 26€

*Scallops, seaweed and lemon confit, shellfish emulsion*

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

*Foie gras confit with tapered pear and Ibérico ham*

\* Asperges blanches de Loire, hollandaise à l'ail des ours 21€

*Loire white asparagus, wild garlic hollandaise*

\* 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

Barbue cuite sur l'arête, haricots Borlotti, émulsion de foie gras et coquillages 35€  
*Barbue cooked on the bone, 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, mosaïque d'asperges au lard Colonnata, purée fumée & jus noisette 36€  
*Beef fillet, asparagus mosaic with Colonnata bacon, smoked puree & hazelnut juice*

\* Canard en cuisson lente, légumes de saison 25€  
*\* Duck, slow-cooked, seasonal vegetables*

---

#### PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

---

Boeuf (*Beef fillet*) : France

Canard (Duck) : France

Seiche et Bar (*Cuttlefish and Sea bass*): Importation

Saint-Jacques, langoustines, barbue (*Scallops, langoustines, brill*) : Bretagne

*Pour découvrir les allergènes contenus dans nos plats, veuillez vous référer au document disponible à la réception.*

*To find out the allergens contained in our dishes, please refer to the document available at reception.*

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

## LA CARTE

### PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

Assortiment de 3 fromages 10€ - 4 fromages 12€

### DESSERTS

Déclinaison autour du yuzu et fruits rouges 16€

*Yuzu and red fruit variation*

La Boule Truffe au chocolat, crémeux tonka,

Noix de pécan caramélisées & sauce arabica 16€

*Chocolate Truffle Ball, tonka cream, caramelised pecans and Arabica sauce*

Baba exotique et crémeux Pina Colada et Rhum Diplomatico 16€

*Exotic and creamy Baba Pina Colada and Rhum Diplomatico*

\* Tourbillon fruits rouges à la vanille et son sorbet 14€

*Tourbillon of red fruits vanilla, and its sorbet*

***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.*

Tarifs TTC service compris.