

CHÂTEAU DE ROHECOTTE

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

Feuilleté d'asperges blanches de Loire, sauce mousseline et l'ail des ours 21€

Loire white asparagus puff pastry, mousseline sauce and wild garlic

Velouté de choux fleur à l'huile de truffe, ciboulette et petits croûtons 20€

Cream of cauliflower soup with truffle oil, chives and croutons

* 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 poêlé, crémeux de betterave, légumes de saison 25€
Pan-fried duck, creamy beet, 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

Dacquoise amande aux framboises et son sorbet 16€

Almond and raspberry dacquoise with sorbet

* Crème brûlée à la Vanille de Madagascar, petit sablé chocolaté et fruits rouges 14€

Crème brûlée with Madagascar vanilla, chocolate shortbread and red fruit

***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.