

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

Poulpe & tomates confites au paprika fumé et son crémeux de pomme de terre 22€

Octopus & candied tomatoes with smoked paprika and creamy mashed potatoes

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

Foie gras confit with tapered pear and Ibérico ham

Charlotte d'asperges à l'avocat, crémeux de chèvre et pesto à l'ail des ours 20€

Asparagus charlotte with avocado, creamy goat's cheese and wild garlic pesto

* Fondant de saumon fumé , légumes pickles et émulsion citron olive 20€

Smoked salmon fondant, pickled vegetables and lemon olive emulsion

* 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 33€

Brill fish cooked on the bone, Borlotti beans, Foie Gras emulsion

Bar rôti, risotto de petit épeautre, jus de crustacés 28€

Roasted sea bass, spelt risotto, shellfish jus

Côte de boeuf pommes grenaille et sauce béarnaise 90€/kg

Rib of beef, pommes grenaille and sauce béarnaise

*Magret de canard, crémeux céleri nori, légumes de saison et son crumble 24€

Duck Magret, creamy celery nori, seasonal vegetables and crumble

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Boeuf (Beef) : France

Seiche et Bar (Cuttlefish and Sea bass): Importation

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

Poulpe (Oktopus) : Pacifique

*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 4 fromages 12€ - 4 Cheeses assortment 12€

DESSERTS

Sablé fin au yuzu, compotée de framboises et fruits rouges 16€

Fine shortbread with yuzu, raspberry compote and red fruits

La Boule Truffe au chocolat, crémeux tonka,

Noix de pécan caramélisées & sauce arabica 16€

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

Dacquoise amande aux framboises et son sorbet 16€

Raspberry almond Dacquoise with sorbet

* Tourbillon de fruits rouges et son sorbet framboise 14€

Red fruit whirl and raspberry 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.