

# 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

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

\*Velouté de choux fleur à l'huile de truffe et petits croûtons 19€

Cream of cauliflower with truffle oil 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 33€  
*Brill fish cooked on the bone, Borlotti beans, Foie Gras and shellfish emulsion*

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

\* Ris de veau en crépine, mousse de champignons et tatin d'oignons 42€  
*Veal sweetbreads in crépine sauce, mushroom mousse and onion tatin*

\* Canard poêlé, crémeux de betterave et légumes de saison 24€  
*Pan-fried duck, creamy beet and 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 fish) : 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 4 fromages 12€ - 4 Cheeses assortment 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 et son sablé chocolat & fruits rouges 14€

*Madagascar vanilla Crème Brûlée with chocolate and red fruit shortbread*

***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.