

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

Gambas rôties au saté, petit épeautre aux tomates, émulsion à l'ail doux 20€

Satay-roasted prawns, small spelt with tomatoes, sweet garlic emulsion

* 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

* 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, quinoa aux herbes et émulsion au citron 28€

Roasted sea bass, herb quinoa with lemon emulsion

Côte de boeuf, pommes grenaille et sauce béarnaise 36€

Rib of beef, pommes grenaille and Béarnaise sauce

*Noix de veau, cuisson lente, tajine de légumes et consommé de boeuf 24€

Slow-cooked veal knuckle, vegetable tagine and beef consommé

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Boeuf (Beef) : France

Veau (Veal) : France

Seiche et Bar (Cuttlefish and Sea bass): Importation

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

Parfait glacé caramélia aux noix de macadamia sur son palet croustillant 16€

Caramelia iced parfait with macadamia nuts on a crunchy puck

Baba exotique, crémeux pina colada et rhum Diplomatico 16€

Exotic baba, creamy pina colada and Diplomatico rum

* Tourbillon de fruits rouges à la vanille 14€

Tourbillon de fruits rouges à la vanille

***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.