

L'ESPRIT CULINAIRE DU CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

Un Duo d'Excellence Culinaire

Les chefs Emmanuelle Pasquier, Franck Joly et leurs brigades expertes, vous invitent à découvrir une cuisine raffinée, authentique et gourmande avec des produits locaux et de saison. Dans la passion et le respect du terroir, ce duo s'attache à l'élégance culinaire associant modernité et tradition.

Au Château de Rochecotte, la cuisine se veut inclusive et artistique, raison pour laquelle lors de votre repas vous saurez apprécier les différents caractères révélés. Les entrées, signées Emmanuelle Pasquier, se réinventent dans un concept subtil et féminin, avec des saveurs intenses. Les plats proposent une thématique davantage masculine et brute réalisés par une brigade inventive et audacieuse. Les desserts quant à eux, signés Franck Joly, vous surprendront par leur esprit à la fois artistique et délicat, promettant un parfait équilibre des saveurs.

L'Élégance Féminine

Emmanuelle Pasquier, l'une des trois sœurs Pasquier, propriétaires du Château de Rochecotte depuis 1984, rejoint les cuisines du domaine en 1988 après des études en école hôtelière. À la tête de la brigade du château, elle dévoile des créations aux styles raffinés, puissants et élégants. Ses entrées, réinventées avec subtilité, surprennent par leurs saveurs intenses et leur esthétisme.

Parmi les recettes stars de la cheffe, vous trouverez notamment du foie gras maison au jambon ibérico et des langoustines au curry.

L'Art de la Pâtisserie

Chef passionné depuis plus de 30 ans, Franck Joly travaille avec passion des produits finement sélectionnés pour vous proposer une offre délicate et surprenante en bouche. En constant de perfectionnement, Franck ne cesse de se former sur les Arts de la pâtisserie, afin de créer, fusionner, sublimer les classiques de la gastronomie française et redessiner ses desserts signatures.

Glaces, viennoiseries, gâteaux, pâtes à tartiner... autant de douceurs qu'il réalise lui-même pour garantir fraîcheur et excellence. Ses desserts, délicats et artistiques, offrent un équilibre parfait des saveurs, promettant ainsi une expérience gustative exquise.

THE CULINARY SPIRIT OF THE CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

A Duo of Culinary Excellence

Chefs Emmanuelle Pasquier, Franck Joly and the expert brigades invite you to discover a refined, authentic and gourmet cuisine with local products and seasonal. With passion and respect for the terroir, this duo is committed to elegance Culinary combining modernity and tradition.

At the Château de Rochecotte, cuisine is inclusive and artistic, which is why during your meal you will be able to appreciate the different characters revealed. The entries, signed Emmanuelle Pasquier, reinvent themselves in a subtle and feminine concept, with intense flavours. The dishes have a more masculine theme and brute by an inventive and daring brigade. The desserts, signed by Franck Joly, will surprise you with their spirit both artistic and delicate, promising a perfect balance of flavors.

Feminine elegance

Emmanuelle Pasquier, one of the three sisters Pasquier, owners of the Château de Rochecotte since 1984, joined the kitchens of the estate in 1988 after studying At the head of the castle brigade, she unveils some new creations refined, powerful and elegant styles.

Its subtly reinvented entrances surprise by their intense flavors and aesthetics.

Among the chef's star recipes, you will find home-made foie gras with Iberian ham and curry of lobster.

The art of pastry

Passionate chef for more than 30 years, Franck Joly works with passion of finely selected products to offer you a delicate and surprising offer in the mouth. In constant improvement, Franck never ceases to train on the arts of pastry, in order to create, merge, To enhance the classics of French gastronomy and redesign its signature desserts.

Ice cream, pastries, cakes, spreads... all the sweets he makes himself to guarantee freshness and excellence. Its desserts, delicate and artistic, offer a perfect balance of flavors, thus promising an exquisite taste experience.