

CHÂTEAU DE ROHECOTTE

LA CARTE

INSTANT SALÉ

Pour les gourmands !

** CAVIAR STURIA BAERII VINTAGE

30g - 72€

50g - 120€

Servi avec blinis de pommes de terre & crème fraîche

Served with potato blinis and "crème fraîche"

ENTRÉES / STARTERS

Langoustines et foie gras poêlés, jus de crustacés à l'huile de noixette et sésame 27€

Pan-seared langoustines and foie gras, shellfish jus with hazelnut and sesame oil

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

Foie gras confit with tapered pear and Ibérico ham

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

Octopus & candied tomatoes with smoked paprika and creamy mashed potatoes

* Fondant de saumon fumé à l'aneth, émulsion citron, légumes pickles 20€

Smoked salmon fondant with dill, lemon emulsion, pickled vegetables

* Velouté de choux-fleurs à l'huile de truffe, petits croûtons et ciboulette 20€

Cream of cauliflower soup with truffle oil, small croutons and chives

* Dans le cadre du coffret Inspiration - *As part of a package "Inspiration"*

** Avec supplément dans le cadre de forfait / coffret cadeau - *With extra charge in a package*

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

LA CARTE

PLATS / MAIN COURSES

Côte de bœuf, déclinaison de pommes de terre et sauce béarnaise 90€ / kg

Rib of beef with potatoe and Béarnaise sauce

Bar rôti, crémeux de potimarron, sarrazin et vierge de tomate 28€

Roasted sea bass, creamy pumpkin, buckwheat and virgin tomato

Thon rouge mi-cuit, poivrons piquillos confits sauce romesco 32€

Semi-cooked red tuna, piquillo peppers confit in romesco sauce

*Magret de canard, mousseline de courges spaghetti

Et jus corsé à la moutarde à l'ancienne 25€

**Duck breast, spaghetti squash mousseline and hearty mustard jus*

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Boeuf (Beef) : France

Bar (Sea bass) : Importation

Langoustines, Poulpe (Langoustines, Octopus) : Pacifique

Thon (Tuna) : Océan Indien

Canard (Duck) : France

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€ - Assortment of 4 cheeses 12€

DESSERTS

Sablé aux figues et son sorbet, crème mascarpone à la vanille 16€

Fig sablé with sorbet and vanilla mascarpone cream

Boule truffe au chocolat, crémeux tonka, noix de pécan caramélisées, sauce arabica 16€

Chocolate truffle ball, tonka cream, caramelized pecans, arabica sauce

Parfait glacé aux noix de Macadamia sur son palet croustillant 16€

Macadamia nut glazed parfait on a crunchy puck

Baba exotique, crémeux pina colada et rhum Diplomatico 16€

Exotic baba, creamy pina colada and Diplomatico rum

* Crème brûlée à la Vanille de Madagascar, sablé chocolat 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 coffrets cadeaux - As part of gifts boxes.*

Tarifs TTC service compris.