

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 noisette 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, 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”*

** 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 (à partager) 90€ / le kilo

***Rib of beef, matured, pommes grenaille and sauce béarnaise (to share)*

Thon mi-cuit, piquillos, polenta et sauce romesco 32€

Semi-cooked tuna, piquillos, polenta and romesco sauce

Bar rôti, caviar de courgettes, sarrazin et vierge de tomate 28€

Roasted sea bass, courgette caviar, buckwheat and virgin tomato

*Porc Roi Rose, mousseline de petits pois et jus corsé à la moutarde à l'ancienne 25€

**Roi Rose pork, beet mousseline and hearty old-fashioned mustard jus*

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Boeuf (Beef) : France

Bar (Sea bass): Importation

Langoustines, Poulpe (Langoustines, Octopus) : Pacifique

Homard (Lobster) : Europe

Thon (Tuna) : Océan Indien

Porc (Pork): 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€ - *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

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 crispy puck

Baba exotique, crémeux pina colada et rhum Diplomatico 16€
Exotic baba, creamy pina colada and Diplomatico rum

* Crème brûlée et son sablé chocolaté aux fruits rouges 14€
Crème brûlée, red fruit and chocolate 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.