

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

MENUS



Menu entrée & plat : 52€/pers
Menu plat & dessert : 48€/pers
Menu entrée & dessert : 42€/pers
Menu entrée, plat & dessert : 68€/pers



Menu starter & main course: 52€/pers
Menu main course & dessert: 48€/pers
Menu starter & dessert: 42€/pers
Menu starter, dish & dessert: 68€/pers

*Accord Mets & vins : 2 verres de vin - 21€ par pers

*Food & wine pairing: 2 glasses of wine - 21€ per pers

*CAVIAR STURIA BAERII VINTAGE

30g - 72€

50g - 120€

Le caviar Sturia Classic Baerii fond sous la langue et libère des notes beurrées, gourmandes, et saveurs iodées avec une belle longueur en bouche. Ses grains sont fondants, aux reflets noirs

Sturia Classic Baerii caviar melts under the tongue and releases buttery, gourmet and iodized notes with a nice length in the mouth. Its grains are melting, with black reflections

Servi avec blinis de pommes de terre & crème fraîche - *Served with potato blinis and "crème fraîche"*

ENTRÉES / STARTERS

*Langoustines poêlées, crème de crustacés, betterave et cromesquis (*supplément - 6€*)
Pan-seared langoustines, cream of shellfish, beetroot and cromesquis (extra charge - 6€)

Foie gras de canard confit au jambon Ibérico et tuile de maïs
Duck foie gras confit with Ibérico ham and corn tuile

Carpaccio de Saint-Jacques, crème de crevettes, marinade citron-truffe
Carpaccio of scallops, cream of prawns, lemon-truffle marinade

Beuchelle de ris de veau aux champignons en Vol au Vent
Sweetbreads with mushrooms in a Vol au Vent sauce

Fondant de saumon fumé, légumes pickles et émulsion citron olive
Smoked salmon fondant, pickled vegetables and lemon olive emulsion

*Hors formules, forfaits et coffrets - *Excluding formulas, packages and gifts*

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

MENUS

PLATS / MAIN COURSES

Filet de cerf et ses légumes de saisons, jus de viande aux airelles

Deer loin with seasonal vegetables and cranberry jus

Pigeon cuit à basse température, glace aux champignons,
Crumble de brioche et légumes d'automne

Low-cooked pigeon, mushroom ice cream, brioche crumble and autumn vegetables

Carpaccio de poulpe, crémeux céleri panais, polenta de sésame et tartare d'algues

Octopus carpaccio, creamy celery-parsnips, sesame polenta and seaweed tartar

Filet de cabillaud fumé, civet de pommes de terre et trompettes de la mort

Smoked codfish fillet, potato stew and trumpets of death mushrooms

Saint Jacques rôties aux algues & Guémené, émulsion de coquillage au jasmin

Roasted scallops with Guémené seaweed and jasmine shellfish emulsion

(Possibilité sans Guémené - Possibility without Guémené)

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Cerf (Deer) : France

Cabillaud(codfish) : France

Langoustines, Saumon (Langoustines, Salmon) : Ecosse

Poulpe (Octopus) : Pacifique

Pigeon (Pigeon) : France

Ris de veau (Sweetbreads) : 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

MENUS

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

Assortiment de 4 fromages 12€ - *Assortment of 4 cheeses 12€*

DESSERTS

Parfait glacé aux marrons, meringue à la vanille et confit de myrtille
Iced chestnut parfait with vanilla meringue and blueberry confit

Boule truffe au chocolat, crémeux tonka, noix de pécan caramélisées, sauce arabica
Chocolate truffle ball, tonka cream, caramelized pecans, arabica sauce

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

Pomme façon tatin sur son sablé spéculos, sorbet au cidre
Tatin apple on speculos shortbread, cider sorbet

Crème brûlée à la Vanille de Madagascar et son biscuit aux fruits rouges
« Crème brûlée » with Madagascar vanilla and red fruit biscuit

Pour un digestif ou une boisson chaude dans les salons,
n'hésitez pas à nous demander la carte des boissons.
For a digestif or a hot drink in the lounges, do not hesitate to ask us the drinks menu.

Tarifs TTC service compris.
Rates include service.