

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

*Salade de Langoustines, avocat et artichaut, vinaigrette de crustacés à l'estragon
Langoustine, avocado and artichoke salad with shellfish and tarragon vinaigrette

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

Velouté de chou-fleur à l'huile de truffe et petits croûtons
Cream of cauliflower soup with truffle oil and croutons

Beuchelle de ris de veau, volaille et champignons en feuilleté
Sweetbreads, poultry and mushrooms in puff pastry

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

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

MENUS

PLATS / MAIN COURSES

Filet de boeuf façon Wellington et ses légumes de saison, jus corsé
Wellington-style fillet of beef with seasonal vegetables and spicy jus

Magret de canard, glace à la châtaigne, crumble de brioche et légumes d'hiver
Duck breast with chestnut ice cream, brioche crumble and winter vegetables

Filet de cabillaud, civet de pommes de terre et fricassée de champignons
Codfish fillet, potato stew and mushroom fricassee

Saint Jacques rôties à l'ail noir et risotto de betteraves, jus de coquillages au yuzu
Roasted scallops with black garlic and beetroot risotto, shellfish jus with yuzu

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Bœuf (*Deer*) : France

Magret de canard (*duck breast*) : France

Cabillaud (*codfish*) : France

Langoustines, Saumon (*Langoustines, Salmon*) : Ecosse

Ris de veau (*Sweetbreads*) : Belgique

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

Velours glacé aux marrons et mandarine

Mousse glazed with chestnuts and mandarin orange

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

Biscuit coulant au chocolat, glace tonka

Chocolate fondant biscuit, tonka ice cream

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.