

# CHATEAU 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 (suppl. 6€)

*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*

Gambas rôties, mijoté de lentilles et tartare de sèche au jus de crustacés

*Roast prawns, simmered lentils and dried fish tartar with shellfish juice*

\*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 (suppl. 6€)

*Wellington-style fillet of beef with seasonal vegetables and spicy jus*

*Poulette de Racan, crumble de brioche et légumes d'hiver*

*Racan chicken, 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 (Beef) : 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.*