

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 (suppl. 6€)

Langoustine, avocado and artichoke salad with shellfish and tarragon vinaigrette

Foie gras de canard confit au jambon Ibérico, poires tapées et tuile de maïs

Duck foie gras confit with Ibérico ham, pumpkin seeds and butternut praline

Beuchelle de ris de veau, volaille et champignons en feuilleté

Sweetbreads, poultry and mushrooms in puff pastry

Saumon mariné à l'aneth, légumes pickles et crème fouettée à la moutarde

Dill-marinated salmon, pickled vegetables and mustard whipped cream

*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

Médallion de volaille, crémeux de pommes de terre fumé et émulsion au comté

Chicken medallion, smoked potato cream and comté cheese emulsion

Filet d'esturgeon, céleri et nori, écume au saté

Sturgeon fillet, celery and nori, satay foam

Saint-Jacques rôties, risotto de betteraves et émulsion au yuzu

Roasted scallops, beet risotto and yuzu emulsion

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Bœuf (beef) : France

Volaille (chicken breast) : France

Esturgeon (sturgeon) : France

Saint-Jacques (scallops) : Normandie

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 à la mandarine sur un pain de Gênes au chocolat

Mandarin-glazed velvet on chocolate pain de Gênes

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

Gourmandise autour du yuzu, Crémeux kalamansi et fruits rouges

Yuzu delicacy, creamy kalamansi and red fruits

Coco mango au citron vert et sorbet passion goyave

Coco mango with lime and guava passion sorbet

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.