



CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

MENU DE PÂQUES

PREMIÈRE ENTRÉE

Foie gras de canard confit,
Mousseline de butternut et orange,
Praliné de graines de courges

DEUXIÈME ENTRÉE

Asperges Blanches d'Anjou,
Hollandaise au citron vert et nuage de sureau

PLAT

Agneau confit en viennoise d'herbes,
Espuma de petits pois au lard colonnata

DESSERT

Crunchy chocolat & caramel aux cacahuètes grillées,
Nougatine, grué de cacao

*Menu proposé le dimanche 20 avril et le lundi 21 avril (déjeuner et dîner).
Au dîner, la Carte du restaurant sera proposée en complément.*

Tarif : 85€ ttc / personne (hors boissons)
Accord Mets & vins, eau et boisson chaude : 28€ ttc / pers

