

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 vintage Baerii (affiné 3 à 6 mois) 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 Vintage Baerii caviar (aged 3 to 6 months) 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 roties, mijoté de lentilles et calamar, crème de crustacé
Roast langoustines, simmered lentils and squid, cream of shellfish sauce

Foie gras de canard confit au jambon Ibérico, poires tapées et tuile de maïs
Duck foie gras confit with Ibérico ham, tapered pears and corn tuile

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

Fondant de saumon fumé à l'aneth, émulsion citron, légumes pickles
Smoked salmon fondant with dill, lemon emulsion, pickled vegetables

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

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

MENUS

PLATS / MAIN COURSES

* Filet de boeuf et ses légumes de saison, jus corsé (suppl. 7€)

Fillet of beef with seasonal vegetables and spicy jus

Médaille 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 filet, celery and nori, satay foam

Saint-Jacques rôties, risotto de betterave et émulsion au Yuzy

Roasted scallops, beet risotto and Yuzy emulsion

ORIGINE DES VIANDES ET POISSONS

Bœuf (beef) : France

Volaille (chicken breast) : France

Esturgeon (sturgeon) : France

Saint-Jacques (scallops) : Normandie

Langoustines (langoustine): Ecosse

Ris de veau (Sweetbreads) : Belgique / Pays bas

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

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

Tarte banane brownies, crème légère au chocolat et glace tonka
Banana brownies tart, chocolate cream and tonka ice cream

Coco mango au citron vert et sorbet passion goyave
Coco mango with lime and guava passion sorbet

Crème brûlée à la vanille de Madagascar, sablé chocolat et fruits rouges
Madagascar vanilla crème brûlée, chocolate and red fruit shortbread

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.