

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



Starter & main course menu : 52€/pers
Main course & dessert menu : 48€/pers
Starter & dessert menu : 42€/pers
Starter, main course & dessert menu : 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 (supplément 6€)
Roasted langoustines, lentils and squid stew, cream of shellfish sauce (6€ additional charge)

Foie gras de canard, mousseline de butternut et praliné de graines de courge
Duck foie gras, butternut mousseline and pumpkin seeds praliné

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

Fondant de saumon, légumes pickles et émulsion citronnée
Salmon fondant, pickled vegetables and lemony emulsion

Feuilleté d'asperges blanches de Loire, nuage de sureau
Loire white asparagus puff pastry, cloud of elderberries

*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 (supplément 7€)
Beef fillet with seasonal vegetables, spicy jus (7€ additional charge)

Médailillon de volaille, crémeux de pommes de terre fumé et émulsion au comté
Chicken medallion, smoked potatoes cream and Comté cheese emulsion

Filet de lieu noir, céleri et nori, écume au saté
Saithe fillet, celery and nori, satay foam

* Saint-Jacques rôties, risotto de betterave et émulsion au gingembre (supplément 3€)
Roasted scallops, beet risotto and ginger emulsion

ORIGINE DES VIANDES ET POISSONS

Bœuf (beef) : France
Volaille (chicken breast) : France
Lieu noir (Saithe) : France
Ris de veau (sweetbreads) : Belgique / Pays bas
Saint-Jacques (scallops) : Normandie
Langoustines (langoustines): Ecosse

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 the reception desk.*

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

MENUS

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

Assortiment de 4 fromages 12€ - *Selection of 4 cheeses 12€*

DESSERTS

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

Sablé yuzu au fraises gariguettes et son sorbet
Yuzu and gariguette strawberries shortbread biscuit and sorbet

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 passion fruit and guava sorbet

Crème brûlée vanille, barre chocolatée et ses fruits rouges
Crème brûlée vanilla, chocolate bar and red berries

Pour un digestif ou une boisson chaude dans les salons,
n'hésitez pas à nous demander la carte des boissons.
*For an after-dinner liqueur or a hot drink in the lounges,
do not hesitate to ask us the drinks menu.*

Tarifs TTC service compris.
Rates include service.