

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 confit au jambon Ibérico, tuile de maïs et poire tapée

Duck Foie Gras confit with Ibérico ham, corn tuile and pear tapée

Beuchelle de ris de veau, volaille et champignons en feuilleté

Sweetbreads beuchelle, poultry and mushrooms in puff pastry

Fondant de saumon fumé à l'aneth, émulsion citron, légumes pickles

Smoked salmon and dill fondant, lemon emulsion, pickled vegetables

Asperges blanches de Loire en feuillantine, nuage de sureau

White asparagus from the Loire in feuillantine, emulsion of elderberries

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

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

MENUS

PLATS / MAIN COURSES

* Faux-filet de boeuf et ses légumes de saison, jus corsé (supplément 4€)

** Sirloin beef with seasonal vegetables, spicy jus (4€ 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 betteraves et émulsion de gingembre

Roasted scallops, beet risotto and ginger emulsion

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

ORIGINE DES VIANDES ET POISSONS

Boeuf (beef) : France

Volaille (chicken breast) : France

Lieu noir (Saithe) : France

Ris de veau (sweetbreads) : Belgique / Pays bas

Langoustines (langoustines): Ecosse

Saint-Jacques (Scallops): France

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 - *Selection of 4 cheeses*

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 gariguettes 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 - guava sorbet

Dacquoise amande aux framboises et son sorbet
Almond and raspberry dacquoise with its sorbet

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.