

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

MENUS



Entrée & plat : 52€/pers
Plat & dessert : 48€/pers
Entrée & dessert : 42€/pers
Entrée, plat & dessert : 68€/pers
Menu enfant: 24€/enfant



Starter & main course menu : 52€/pers
Main course & dessert menu : 48€/pers
Starter & dessert menu : 42€/pers
Starter, main course & dessert menu : 68€/pers
Child menu: 24€/child

*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 rôties, mijoté de lentilles et seiche, crème de crustacé (supplément 6€)
Roasted langoustines, lentil and cuttlefish stew, shellfish cream (€6 supplement))

Foie gras de canard confit au jambon Ibérico, tuile de maïs et poire tapée
Duck Foie Gras confit with Ibérico ham, corn tuile and tapered pear

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

Saumon mariné à l'aneth, émulsion citron olive et légumes pickles
Marinated salmon with dill, lemon olive emulsion and pickled vegetables

Fricassée d'anguilles fumées, jus thaï au curry vert, mousseline de fenouil
Smoked eel fricassee, Thai green curry sauce, fennel mousseline

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

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

MENUS

SUGGESTION

* Côte boeuf pommes Pont Neuf en trois cuissons, shiitakés et béarnaise fumée

Beef rib with Pont Neuf potatoes cooked three ways,

Shiitake mushrooms and smoked béarnaise sauce

Pour 2 personnes 90€/kg

PLATS / MAIN COURSES

Selle d'agneau, croustillant de panouffle, crémeux de pommes de terre et émulsion à l'ail

Saddle of lamb, crispy panouffle, creamy potatoes and garlic emulsion

Magret de canard, tartelette façon Bayaldi, caviar d'aubergine et sauce Chimichurri au basilic

Duck breast, Bayaldi-style tartlet, aubergine caviar and basil chimichurri sauce

Salade de homard et déclinaison de tomates anciennes (supplément 7€)

Lobster salad with a selection of heirloom tomatoes (€7 supplement)

Lieu jaune de ligne, légumes glacés et houmous, beurre blanc citronné aux épices

Line-caught pollock, glazed vegetables and hummus, lemon and spice beurre blanc

Inspiration végétale

Vegetarian inspiration

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

ORIGINE DES VIANDES ET POISSONS

Boeuf (beef) : France

Agneau (Lamb) : France

Canard (Duck) : France

Lieu jaune (Pollock) : Sables d'Olonne

Ris de veau (sweetbreads) : Belgique / Pays bas

Langoustines (langoustines): Ecosse

Homard (Lobster) : 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

SUGGESTION

* Côte boeuf pommes Pont Neuf en trois cuissons, shiitakés et béarnaise fumée

Beef rib with Pont Neuf potatoes cooked three ways,

Shiitake mushrooms and smoked béarnaise sauce

Pour 2 personnes 90€/kg

PLATS / MAIN COURSES

Côtelettes d'agneau, purée de pomme de terre à la ciboulette et crème d'ail

Lamb chops, potato purée with chives and garlic cream

Magret de canard, tartelette façon Bayaldi, caviar d'aubergine et sauce Chimichurri au basilic

Duck breast, Bayaldi-style tartlet, aubergine caviar and basil chimichurri sauce

Salade de homard et déclinaison de tomates anciennes (supplément 7€)

Lobster salad with a selection of heirloom tomatoes (additional charge of 7€)

Bar rôti, légumes croquants et sauce épicée

Roasted sea bass, crunchy vegetables and spicy sauce

Inspiration végétale

Vegetarian inspiration

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

ORIGINE DES VIANDES ET POISSONS

Boeuf (beef) : France

Agneau (Lamb) : France

Canard (Duck) : France

Bar (Sea bass) : Turquie

Ris de veau (sweetbreads) : Belgique / Pays bas

Langoustines (langoustines): Ecosse

Homard (Lobster) : 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

Découvrez notre sélection de fromages par Rodolphe Le Meunier,
fromager affineur, champion du monde et MOF 2007



Assortiment de 4 fromages - *Selection of 4 cheeses* 16€

DESSERTS

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

Sablé yuzu aux fraises et son sorbet
Yuzu and strawberries shortbread biscuit and sorbet

Boule truffe à la fève tonka et noix de pécan caramélisées
Truffle ball with tonka bean and caramelised pecans

Dacquoise amande aux framboises et son sorbet
Almond dacquoise with raspberries and sorbet

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

Crème brûlée à la vanille de Madagascar et son sablé aux fruits rouges
Madagascar vanilla crème brûlée with red fruit shortbread

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.