

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

## MENU DE NOËL

Mercredi 24 décembre 2025

Cocktail Velours & Mise en bouche

Foie gras de canard confit, Chutney de noix et raisins  
*Vouvray demi-sec - Domaine François Pinon "Soléra"*

Langoustines rôties, crémeux de fenouil  
Tartare d'algues et ail noir  
*Corse Calvi - Domaine Alzipratu "Pumonte"*

Chapon farci aux marrons, truffes et légumes d'hiver  
*Bourgogne - Domaine Giraudon Châtigny 2024*

Bûche exotique vanille et popcorn

Mignardises & chocolats



*Tarif: 165€ TTC/personne*  
*(apéritif, menu, accord mets & vins - eau et boisson chaude)*  
*Menu hors alcool: 130€ TTC/personne*  
*(apéritif, menu, eau et boisson chaude)*

