

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

Crèmeux de champignons, girolles et magret de canard fumé
Mushrooms cream with chanterelles and smoked duck breast

Fondant de saumon fumé, émulsion au citron et légumes pickles
Smoked salmon fondant, lemon emulsion and pickled vegetables

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

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

MENUS

SUGGESTION

* Côte de boeuf, déclinaison de pommes de terre et sauce Béarnaise

Rib of beef, potato variations and Béarnaise sauce

Pour 2 personnes 90€/kg

PLATS / MAIN COURSES

Souris d'agneau confite, crémeux de pommes de terre à la feta fumée,
Légumes d'hiver, harissa douce (supplément 9€)

*Confit lamb shanks, creamy potatoes with smoked feta cheese,
Winter vegetables and mild harissa (€9 supplement)*

Porc Roi Rose laqué, blettes fermentées à la bière et champignons en blanquette

Glazed Roi Rose pork, Swiss chard cooked in beer and mushrooms in a blanquette

Lieu jaune de ligne, risotto de petit épeautre, chorizo Ibérique et huile pimentée à la cacahuète

Line-caught pollock, einkorn wheat risotto, Iberian chorizo and chilli peanut oil

Inspiration végétale

Vegetarian inspiration

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

ORIGINE DES VIANDES ET POISSONS

Bœuf (beef) : France

Agneau (Lamb) : France

Porc (Pork) : France

Lieu jaune (Pollock) : Sables d'Olonne

Ris de veau (sweetbreads) : Belgique / Pays bas

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 - *Selection of 4 cheeses* 16€

DESSERTS

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

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

Coco mango au citron vert et sorbet passion - goyave
Lime Coco mango cake 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.