

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE



Entrée & plat : 52€/ pers
Plat & dessert : 48€/ pers
Entrée & dessert : 42€/ pers
Entrée, plat & dessert : 68€/ pers
Menu enfant : 25€/ enfant



Starter & main course : €52/ pers
Main course & dessert : €48/ pers
Starter & dessert : €42/ pers
Starter, main course & dessert : €68/ pers
Child menu : €25/ child

* **Accord mets & vins** : 2 verres de vin - 21€/ pers
* **Food & wine pairing** : 2 glasses of wine - €21/ pers



* **Thé de table** - Genmaicha Yama bio - Thé vert du Japon, Shizuoka 6€/ pers
Thé vert de table à base de riz soufflé et grillé aux notes végétales fraîches et torrifiées
* **Table Tea** – Organic Genmaicha Yama – Green Tea from Japan, Shizuoka €6/ pers
A green table tea made with puffed and roasted rice, featuring fresh vegetal and toasted notes.

* 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 fraiche.*

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.

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

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

ENTRÉES / STARTERS

- * Langoustines rôties au pamplemousse rose, riz Vénéreé et crème de crustacés (suppl. 6€)
- * *Roasted langoustines with pink grapefruit, Venere rice and shellfish cream (€6 extra)*

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

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

Saumon mariné à l'aneth et baies roses, légumes pickles et émulsion citron-olive
Marinated salmon with dill and pink berries, pickled vegetables and lemon-olives emulsion

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

PLATS / MAIN COURSES

- * Souris d'agneau confite, crèmeux de pommes de terre à la feta fumée et harissa (suppl. 9€)
- * *Confit lamb shanks, creamy potato purée with smoked feta cheese and harissa (€9 extra)*

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

Oeuf parfait, risotto de blé fumé et crème de céleri
Perfect egg, smoked wheat risotto, and celery cream

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

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

* Assortiment de 4 fromages 16€

* Selection of 4 cheeses €16

DESSERTS

La Noisette dorée, cœur coulant caramel et praliné
The golden Hazelnut, caramel and praline filling

Satin blanc à la vanille, fruits rouges et sorbet cassis
White mousse with vanilla, red berries and blackcurrant sorbet

Suprême au chocolat et son Parfait glacé aux cacahuètes
Chocolate supreme with peanut ice cream parfait

Crème brûlée à la vanille de Madagascar
Crème brûlée with Madagascan vanilla

Finger Pina Colada, sorbet passion goyave
Pina Colada finger, passion fruit and guava sorbet

*Pour prolonger votre moment autour d'un digestif ou d'une boisson chaude dans nos salons,
nous vous invitons à découvrir notre carte des boissons.
To extend your experience with a digestif or a hot beverage in our lounges,
we invite you to discover our drinks menu.*

Tarifs TTC service compris.
Rates include service.

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