Château de ROCHECOTTE

Menu de Pâques

Dimanche 5 avril & lundi 6 avril 2026

Cocktail de Pâques & amuse-bouches

Mise en bouche

Capuccino de carotte à la sarriette et lait de coco

Première entrée

Marbré de foie gras de canard et volaille fermière, vinaigrette à la noisette

Deuxième entrée

Asperges de Loire en feuillantine,
Mousseline d'asperges vertes et sucs de crustacés

Plat

Duo d'agneau de pays, selle farcie de tapenade, épaule confite aux épices
D'Orient, semoule toastée et fèves en escalivade

Dessert

Fleur de chocolat, sablé croustillant,
Cœur coulant passion

Mignardises

Tarif : 92€ ttc / pers (apéritif, menu de Pâques, eau filtrée, boisson chaude)
Accord mets et vins (sur la base de 2 verres/pers) Tarif : 28€ ttc/ pers