

# 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)*

Lasagnes au jarret de veau et shiitakés  
*Veal shank and shiitake mushroom lasagna*

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

Pavlova aux fraises et rhubarbe à l'hibiscus

*Pavlova with strawberries and hibiscus-infused rhubarb*

Subtil au chocolat blanc et pop corn caramélisé, crémeux exotique

*Subtil white chocolate and caramelised popcorn, with an exotic cream filling*

Tarte pistache aux fruits rouges, confit et sorbet framboise

*Pistachio tart with red berries, confit and raspberry sorbet*

Douceur vanille et marmelade d'orange, sablé croustillant au sarrasin et glace au kasha

*Douceur of vanilla and orange marmalade,  
Crispy buckwheat shortbread and kasha ice cream*

Gourmandise éphémère

*Fleeting treat*

*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*