

UN DUO D'EXCELLENCE CULINAIRE

A DUO OF CULINARY EXCELLENCE

Les chefs Emmanuelle Pasquier et Franck Joly vous invitent à découvrir une cuisine raffinée et authentique, élaborée à partir de produits locaux et de saison. Animés par la passion et le respect du terroir, ils signent ensemble une partition culinaire où modernité et tradition dialoguent avec élégance.

Au Château de Rochecotte, chaque création révèle une identité propre. Les entrées se distinguent par leur finesse et leur précision aromatique, explorant des associations subtiles et contemporaines. Les plats développent une expression plus structurée et affirmée, mettant en valeur la noblesse du produit et la justesse des cuissons. Les desserts, véritables signatures, allient technicité, créativité et équilibre des saveurs.

Chefs Emmanuelle Pasquier and Franck Joly invite you to discover refined and authentic cuisine, crafted from local, seasonal ingredients. Guided by passion and respect for the terroir, they create a culinary composition where modernity and tradition harmonize with elegance.

At Château de Rochecotte, each creation expresses its own identity. The starters stand out for their finesse and aromatic precision, exploring subtle and contemporary flavor combinations. The main courses offer a more structured and assertive expression, highlighting the quality and nobility of the ingredients as well as the precision of the cooking. The desserts, true signatures of the chefs, combine technical mastery, creativity, and perfect balance of flavors.

NOS FOURNISSEURS - OUR SUPPLIERS

Maison Savia, Saumur - Viandes (meats)
Les Viviers d'Audierne, Audierne - Produits de la mer (seafood)
Caviar Sturia, Aquitaine - Caviar (caviar)
La Ferme de Bréhémont, Bréhémont - Légumes (vegetables)
Fleuron d'Anjou, Anjou - Fruits et légumes (fruits and vegetables)
Moment d'Audace, Semblancay - Confiture (jam)
Terres exotiques, Rochecorbon - Épices (spices)
Gambier, La Chapelle-sur-Loire - Pommes (apples)
Distillerie Combier, Saumur - Liqueurs et crèmes (liquors and creams)
Anthony Foulon, le miel du Château de Rochecotte - Miel (honey)
Le potager du Château de Rochecotte - Herbes aromatiques (aromatic herbs)
Cuvée de Rochecotte, Bourgueil - Vin rouge (red wine)

ORIGINE DES VIANDES ET POISSONS - ORIGIN OF MEATS AND FISH

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

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

- * Fricassé de poulpe au satay, tomate confite et crémeux de pomme de terre (suppl. 4€)
- * *Octopus fricassée with satay sauce, confit tomato, and creamy mashed potatoes (€4 extra)*

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

Foie gras poêlé, confit de fraise, crumble aux épices et nuage de sureau
Pan-seared foie gras, strawberry confit, spiced crumble, and elderflower foam

- * Langoustines rôties au pamplemousse rose, riz Vénéré 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

PLATS / MAIN COURSES

Biscuit de raie à la livèche, feuille à feuille de pommes de terre
Et navet nouveau, émulsion d'une grenobloise
Ray "biscuit" with lovage, layered potato and baby turnip, Grenoble-style emulsion

Lotte en cuisson douce, carotte fondante aux coques,
Jus de coquillage légèrement anisé (suppl. 7€)
*Gently cooked monkfish, melting carrot with cockles,
and lightly ochre-tinted shellfish jus (€7 extra)*

Duo de lentilles corail et beluga en curry végétal, légumes de saison aux noix de cajou
Duo of red and beluga lentils in a vegetable curry, seasonal vegetables with cashews

Suprême de pintade aux éclats de maïs, polenta coulante,
Tartelette aux champignons au sel de cacao
Guinea fowl suprême with corn kernels, creamy polenta, and a mushroom tartlet with cocoa salt

Jarret de veau confit au citron, petits pois et asperges vertes, morille farcie
Slow-cooked veal shank with lemon, peas and green asparagus, stuffed morel mushroom

*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

Crème brûlée à la vanille de Madagascar, sablé au chocolat et fruits rouges
Madagascar vanilla creme brulee, chocolate and red berries shortbread

Subtil au chocolat blanc et pop corn caramélisé, crémeux exotique
White chocolate and caramelised popcorn Subtil cake, with an exotic cream filling

Tarte pistache aux fruits rouges, confit et sorbet framboise
Pistachio tart with red berries, confit and raspberry sorbet

Boule truffe au chocolat, namelaka tonka et noix de pécan
Chocolate filled ball, tonka namelaka cream and pecan nuts

*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*