

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

* **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 torréfiées

* **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.

Servi avec blinis de pommes de terre & crème fraîche

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.

Served with potato blinis and crème fraîche.

NOS FOURNISSEURS - OUR SUPPLIERS

Maison Savia, Saumur & **Maison Gallais**, Tours - 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)

Terres exotiques, Rochecorbon - Épices (spices)

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

Foie gras (Foie gras) : France

Faux filet (Striploin) : France

Canard (Duck) : France

Gambas (King prawns) : Argentine

Maigre (Stone bass) : France

Omble Chevalier (Arctic char) : France

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



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



Starter & main course : €52/ pers
Main course & dessert : €48/ pers
Starter & dessert : €42/ pers
Starter, main course & dessert : €68/ pers

Entrées

Fricassée 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 (extra €4)

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 (suppl. 4€)
Pan-seared foie gras, strawberry confit, spiced crumble, and elderflower foam (extra €4)

Pressé de volaille fermière et foie gras de canard à la truffe d'été et praliné aux noix
Pressed free-range chicken and duck foie gras with summer truffle and walnut praline

Charlotte de gambas et crabe à l'avocat, miso et citron vert
Prawn and crab charlotte, avocado, miso and lime

Plats

Magret de canard en cuisson douce, radis daïkon, abricot moelleux à la rose, coulis d'amande
Slow-cooked duck breast, daikon radish, tender apricot with rose, almond coulis

Omble chevalier confit à l'huile de verveine, tomate farcie, pastèque brûlée
Confit Arctic char with verbena oil, stuffed tomato and charred watermelon

Maigre de ligne cuit en basse température, avocat,
Concombre, Aster maritime, condiment pistache (suppl. 6€)
*Line-caught meagre, slow-cooked at low temperature, avocado, cucumber,
Sea aster and pistachio condiment (extra €6)*

Risotto arborio à la truffe "Tuber aestivum" et artichaut
Arborio risotto with "Tuber aestivum" truffle and artichoke

* Faux filet maturé cuit à la braise, pommes grenailles, champignon de couche,
Béarnaise de homard - pour 2 personnes (suppl. 8€ par pers)
*Charcoal-grilled dry-aged striploin, baby potatoes, mushrooms and lobster Béarnaise sauce
To share (for 2 people) (extra €8 per pers)*

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

Plateau de fromages affinés

* Assortiment de 4 fromages 16€

* Selection of 4 cheeses

Desserts

Tarte aux deux chocolats, gruë de cacao torréfié et sorbet Guayaquil

Two-Chocolate tart with roasted cocoa nibs and Guayaquil sorbet

Sablé fin aux fruits rouges, crémeux de yuzu et sorbet

Thin shortbread with red berries, yuzu crémeux, and sorbet

Profiteroles au chocolat, glace tonka et cacahuètes caramélisées

Chocolate profiteroles with tonka bean ice cream and caramelized peanuts

Déclinaison autour du cassis et baie de Timut

Blackcurrant variations with Timut pepper

Gourmandise éphémère

Ephemeral gourmandise

Tarifs TTC service compris - *Rates include service*

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

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

MENU ENFANT

(JUSQU'À 12 ANS)

25€ : PLAT, DESSERT & BOISSON

KIDS' MENU

(UP TO 12 YEAR OLD)

€25 : MAIN COURSE, DESSERT & DRINK (UP TO 12 YEARS OLD)

Plat

Émincé de poulet à la crème

Creamy sliced chicken

OU

Filet de poisson meunière

Meunière-style fish fillet

Accompagnement (au choix) : purée de pommes de terre - pommes grenailles - ratatouille

Choice of side dish: potato purée - baby potatoes - ratatouille.

Dessert

Pot de glace "L'Atelier des écrins" : choco/noisette - fraise - vanille - mangue

"L'Atelier des écrins" Ice cream cup: Chocolate & Hazelnut – Strawberry – Vanilla – Mango

OU

Crème brûlée

Crème brûlée

Tarifs TTC service compris.

Rates include service.