

# 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*

Crème brûlée à la vanille de Madagascar, sablé chocolat et fruits rouges  
*Madagascar vanilla crème brûlée, chocolate shortbread and red berries*

Subtil au chocolat blanc et pop-corn caramélisé, crémeux exotique  
*White chocolate delicacy with caramelised popcorn and exotic fruit crémeux*

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

Boule truffe au chocolat, namelaka tonka et noix de pécan  
*Chocolate truffle sphere, tonka bean namelaka and pecan nuts*

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.*