

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

LES CAPRICES DE DOROTHÉE

SALÉS - SALTED

Carpaccio de veau comme un vitelo tonato, pickles de légumes,
Roquette au parmesan et pommes de terre grenaille
Veal carpaccio like a vitelo tonato, vegetable pickles,
Arugula with parmesan cheese and shot potatoes

Saumon mariné à l'aneth, légumes croquants, vinaigrette au citron et pain nordique
Marinated salmon with dill, crunchy vegetables, lemon vinaigrette and Nordic bread

Filet de bar rôti, duo de courgettes et huile vierge
Roasted sea bass fillet, duo of zucchini and virgin oil

Fondant de Bresaola, chèvre frais, pesto, basilic, tomates séchées et mesclun au curry
Bresaola fondant, goat cheese brewed, pesto, basil, dried tomatoes and curry

SUCRÉS - SWEET

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

Finger Piña Colada, sorbet passion goyave
Finger Piña Colada, guava passion sorbet

Tarif: 36€/pers (salé et sucré) carte proposée le midi uniquement.
Price: €36/per person (savoury and sweet) lunch menu only.

