CHÂTEAU DE
ROCHECOTTE

* **Accord mets & vins** : 2 verres de vin - 24€/ pers
* **Food & wine pairing** : 2 glasses of wine - €24/ 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 fraiche.

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*
***Faisan** (Pheasant) : France*
***Porc** (Pork) : France*
***Gambas** (King prawns) : Argentine*
***Saint-Jacques** (Scallops): France*
***Saumon** (Salmon): Ecosse / Norvège*
***Lieu** (Pollock) : Bretagne*
Merlan (Whiting) : Bretagne*

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.

CHÂTEAU DE
ROCHECOTTE

La table du Prince

Le petit salon

Saint Jacques snackées, sauce tartare aux algues, andouille de Guémenée, pommes au cidre 26€
Seared scallops, seaweed tartare sauce, Guémené andouille sausage, and apples cooked in cider

Foie gras chaud laqué au café, crumble de noisettes et mousseline de topinambour vanillée 26€
Warm foie gras glazed with coffee, hazelnut crumble,
Vanilla-flavored Jerusalem artichoke mousseline

Saumon mariné à l'aneth et baies roses, légumes pickles , émulsion citron-olive 22€
Salmon marinated in dill and pink peppercorns, pickled vegetables Lemon-olive emulsion

Charlotte de gambas et crabe à l'avocat, citron et coriandre 22€
Shrimp and Crab Charlotte with Avocado, Lemon, and Cilantro

Foie gras confit au jambon Iberico et poires tapées, tuiles de maïs 24€
Foie gras confit with Iberico ham and candied pears, corn tuiles

La grande table...

Lieu jaune de ligne et mousse de gambas, butternut et mâche fondue
Beurre aux perles marines, huile noire 38€
Line-caught pollock with shrimp mousse, butternut squash,
And melted lamb's lettuce butter with sea pearls, black oil

Merlan de ligne en cuisson douce, scorsonères aux amandes et oignons fondants,
Croustillant de hareng fumé 33€
Slow-cooked line-caught whiting, scorsonère with almond, caramelized onions, smoked crispy topping

Potimarron et châtaigne, butternut vaporeux et vierge de poire, sarrasin kasha, huile de noisette 30€
Chestnut and potimaron, steamed butternut squash, pear and buckwheat kasha, hazelnut oil

Suprême de faisan sauvage, betterave rôtie au Genièvre, pickles Chioggia et graine de moutarde 35€
Wild pheasant breast, juniper-roasted beetroot, choggia pickles and mustard seeds.

Filet mignon de porc Roi Rose de Touraine au lard fumé, compression de rave au Sureau 33€
"Roi Rose" pork tenderloin from Touraine with smoked bacon
And a black elderberry-infused turnip purée

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

CHÂTEAU DE
ROCHECOTTE

La table du Prince

Plateau de fromages affinés

* Assortiment de 4 fromages 16€
* Selection of 4 cheeses

Le boudoir sucré...

Profiteroles au chocolat, glace tonka et cacahuètes caramélisées 16€
Chocolate profiteroles with tonka bean ice cream and caramelized peanuts

Douceur coco, ananas au piment de Jamaïque et sorbet exotique 16€
Coconut Delight, Pineapple with Jamaican Pepper, and Exotic Sorbet

La Cabosse au chocolat noir et son caramel passion 17€
Dark Chocolate Cabosse with Passion Fruit Caramel

Biscuit au sarrasin et sa crème à la vanille, marmelade à l'orange et glace kasha 17€
Buckwheat cookie with vanilla cream, orange marmalade, and kasha ice cream

Gourmandise éphémère 16€
Fleeting delight

Menu enfant

25€ : Plat, dessert & boisson - (jusqu'à 12 ans) - *Main course, dessert & drink (up to 12 years old)*

Plat

Émincé de poulet à la crème - *Creamy sliced chicken*
ou
Filet de poisson façon 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
Profiteroles au chocolat, glace tonka - Chocolate profiteroles with tonka bean ice cream

Tarifs TTC service compris - *Rates include service*
*Hors formules, forfaits et coffrets - *Excluding set menus, packages and gifts*

CHÂTEAU DE
ROCHECOTTE

Entrée, plat & dessert : 68€/ pers

Starter, main course & dessert : €68/ pers

Carte valable pour les forfaits et coffrets cadeaux
Menu valid for packages and gift boxes.

LA TABLE DE LA DUCHESSE

Entrées

Saumon mariné à l'aneth et baies roses, légumes pickles , émulsion citron-olive
Salmon marinated in dill and pink peppercorns, pickled vegetables Lemon-olive emulsion

Charlotte de gambas et crabe à l'avocat, citron et coriandre
Shrimp and Crab Charlotte with Avocado, Lemon, and Cilantro

Foie gras confit au jambon Iberico et poires tapées, tuiles de maïs
Foie gras confit with Iberico ham and candied pears, corn tuiles

Plats

Merlan de ligne en cuisson douce, scorsonères aux amandes, oignons fondants, croustillant au hareng fumé
Slow-cooked line-caught whiting, scorsonère with almonds, caramelized onions, smoked herring crisp

Potimarron et châtaigne, butternut vaporeux, vierge de poire, sarrasin kasha, huile de noisette
Chestnut and potimaron, steamed butternut squash, pear and buckwheat kasha, hazelnut oil

Filet mignon de porc Roi Rose de Touraine au lard fumé, compression de rave au Sureau
"Roi Rose" pork tenderloin from Touraine with smoked bacon, black elderberry-infused turnip purée

Desserts

Profiteroles au chocolat, glace tonka et cacahuètes caramélisées
Chocolate profiteroles with tonka bean ice cream and caramelized peanuts

Douceur coco, ananas au piment de Jamaïque et sorbet exotique
Coconut Delight, Pineapple with Jamaican Pepper, and Exotic Sorbet

Gourmandise éphémère 16€
Fleeting delight

Tarifs TTC service compris.
Rates include service.