

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

MENU SAINT-SYLVESTRE

Jeudi 31 décembre 2026

Apéritif Gold Champagne Gosset extra brut & Mise en bouche

Pressé d'anguille fumé et foie gras,
Nuage iodé et condiment cassis

Raviolo de Homard au safran de Touraine, trompettes de la mort
Et huile de homard à la verveine du Château

Noisette de Chevreuil au sel de sapin et poivre Voatsiperifery,
Betterave et poire au Genièvre

Chèvres d'ici, pommes et céréales, mesclun à l'huile de truffe

La Cabosse au chocolat Saint-Domingue,
Cœur coulant caramel-passion

Mignardises & chocolats

*Tarif : 270€ / pers (apéritif, entrée, premier plat, deuxième plat, fromage,
Dessert et mignardises – avec accord mets et vins, eau et boisson chaude).*

*Tarif hors alcool : 230€ / pers (apéritif, entrée, premier plat, deuxième plat, fromage, Dessert et
mignardises – eau et boisson chaude).*