

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

MENU DE NOËL *Dîner au Château* Jeudi 24 décembre 2026

Cocktail de Noël & Mise en bouche

Foie gras confit et magret fumé, butternut caramélisé,
Mesclun et coulis de noisettes

Nage de Saint-Jacques et perles de légumes au Vouvray

Suprême de Poularde de Racan au vin jaune et morilles,
Crosnes et céleri rôtis

Sapin au Sudachi, poires confites
Et croustillant aux amandes

Mignardises & chocolats



*Tarif : 180€ / pers (apéritif, entrée, premier plat, deuxième plat, dessert et mignardises
Accord mets et vins, eau et boisson chaude).*

*Tarif hors alcool : 145€ / pers (apéritif, entrée, premier plat, deuxième plat,
Dessert et mignardises – eau et boisson chaude).*

