

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

LA CARTE

INSTANT SALÉ

Pour les gourmands !

** CAVIAR STURIA BAERII VINTAGE

30g — 70€

50g — 120€

Servi avec blinis de pommes de terre & crème fraîche

Served with potato blinis and “crème fraîche”

ENTRÉES / STARTERS

Salade de homard, vinaigrette aux framboises, artichauts en poivrade et avocat 28 €

Lobster salad with raspberry vinaigrette, artichoke and avocado

Langoustines et foie gras poêlés, jus de crustacés à l'huile de noisette et sésame 27€

Pan-seared langoustines and foie gras, shellfish jus with hazelnut and sesame oil

Poulpe & tomates confites au paprika fumé et son crémeux de pomme de terre 22€

Octopus & candied tomatoes with smoked paprika and creamy mashed potatoes

Foie gras confit à la poire tapée et jambon Ibérico 24€

Foie gras confit with tapered pear and Ibérico ham

* Gambas rôties, tartare de tomate et piment doux, pastèque et huile de jambon 21€

Roasted prawns, tomato and sweet pepper tartar, watermelon and ham oil

* Dans le cadre du coffret Inspiration - *As part of a package “Inspiration”*

** Avec supplément dans le cadre de forfait / coffret cadeau - *With extra charge in a package*

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

LA CARTE

PLATS / MAIN COURSES

Thon mi-cuit, courgettes grillées, piquillos, polenta et sauce romesco 32€
Semi-cooked tuna, grilled courgettes, piquillos, polenta and romesco sauce

Bar rôti, quinoa aux herbes et émulsion au citron 28€
Roasted sea bass, herb quinoa with lemon emulsion

**Côte de boeuf, déclinaison de pommes de terre et sauce béarnaise (à partager) 90€ / kg
Rib of beef with Grenaille potatoes and bearnaise sauce (to share)

*Magret de canard, mousseline de petits pois Et jus corsé à la moutarde à l'ancienne 24€
**Duck breast, pea mousseline and spicy mustard jus*

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Boeuf (Beef) : France

Bar (Sea bass): Importation

Langoustines, Poulpe (Langoustines, Oktopus) : Pacifique

Homard (Lobster) : Europe

Thon (Tuna) : Océan Indien

Canard (Duck) : 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 reception.

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

LA CARTE

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

Assortiment de 4 fromages 12€ - *4 Cheeses assortment 12€*

DESSERTS

Sablé fin au yuzu, compotée de framboises et fruits rouges 16€

Fine shortbread with yuzu, raspberry compote and red fruits

Boule truffe au chocolat, crémeux tonka, noix de pécan caramélisées, sauce arabica 16€

Chocolate truffle ball, tonka cream, caramelized pecans, arabica sauce

Parfait glacé aux noix de Macadamia sur son palet croustillant 16€

Macadamia nut glazed parfait on a crispy puck

Baba exotique, crémeux pina colada et rhum Diplomatico 16€

Exotic baba, creamy pina colada and Diplomatico rum

*Tourbillon de fruits rouges et vanille 14€

Tourbillon of red fruits and vanilla

***Pour un digestif ou une boisson chaude dans les salons,
n'hésitez pas à nous demander la carte des boissons.***

** Dans le cadre de forfait ou coffret cadeau - As part of a package or gift box.*

Tarifs TTC service compris.