

CHÂTEAU DE  
ROCHECOTTE

MENU SAINT-SYLVESTRE

Mardi 31 décembre 2024

Apéritif Gold Champagne Gosset & Mise en bouche

Charlotte de crabe à l'avocat & estragon  
*Saumur Domaine du Pressoir "Élégance" 2022*

Langoustines Thermidor au safran et moutarde douce  
*Quincy Domaine Tatin "Vieilles Vignes" 2023*

Filet de biche & foie gras façon Wellington,  
Airelles et mijoté de légumes d'hiver  
*Pic Saint Loup Domaine Chemin des Rêves "Gueule de Loup" 2022*

Sorbet pomme verte

Roquefort, confiture de myrtilles &  
Vinaigre balsamique sur toast de pain d'épices

Saveur chocolatée aux poires & à la citronnelle

Mignardises & chocolats

*Dîner de la Saint-Sylvestre, accompagnement musical  
& soirée dansante. Réservation au 02.47.96.16.16*

*Tarif: 255€ TTC/personne  
(apéritif, repas, accord mets & vins (hors dessert) et soirée dansante)*