

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

## LA CARTE

---

### \*\* CAVIAR STURIA BAERII VINTAGE

30g - 72€

50g - 120€

Servi avec blinis de pommes de terre & crème fraîche  
*Served with potato blinis and "crème fraîche"*

---

## ENTRÉES / STARTERS

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*

Foie gras confit à la poire tapée et jambon Ibérico 24€  
*Foie gras confit with tapered pear and Ibérico ham*

Poulpe, tomates confites au paprika fumé et son crémeux de pomme de terre 22€  
*Octopus & candied tomatoes with smoked paprika and creamy mashed potatoes*

\* Saumon mariné à l'aneth, légumes pickles 20€  
*Marinated salmon with dill, pickles vegetables*

\* 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

Côte de bœuf, déclinaison de pommes de terre et sauce béarnaise 90€ / kg

*Rib of beef with potatoe and Béarnaise sauce*

Bar rôti, crémeux de potimarron, sarrazin et vierge de tomate 28€

*Roasted sea bass, creamy pumpkin, buckwheat and virgin tomato*

Thon rouge mi-cuit, poivrons piquillos confits sauce romesco 32€

*Semi-cooked red tuna, piquillo peppers confit in romesco sauce*

\*Magret de canard, mousseline de courges spaghetti

& jus corsé à la moutarde à l'ancienne 25€

*\*Duck breast, spaghetti squash mousseline and hearty mustard juice*

---

### PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

---

Boeuf (*Beef*) : France

Bar (*Sea bass*) : Importation

Langoustines, Poulpe (*Langoustines, Octopus*) : Pacifique

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€ - *Assortment of 4 cheeses 12€*

### DESSERTS

Sablé aux figues et son sorbet, crème mascarpone à la vanille 16€

*Fig sablé with sorbet and vanilla mascarpone cream*

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

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

Baba exotique, crémeux pina colada et rhum Diplomatico 16€

*Exotic baba, creamy pina colada and Diplomatico rum*

\* Crème brûlée à la Vanille de Madagascar, sablé chocolat et fruits rouges 14€

*« Crème brûlée » with Madagascar vanilla, chocolate shortbread and red fruit*

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

*For a digestif or a hot drink in the lounges, do not hesitate to ask us the drinks menu.*

Tarifs TTC service compris.

*Rates include service.*