

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 poêlées, émulsion coquillages, betterave et cromesquis 27€
Pan-seared langoustines, shellfish emulsion, beetroot and cromesquis

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

Saint Jacques rôties aux algues, émulsion de coquillage au jasmin 24€
Roasted scallops with seaweed and jasmine shellfish emulsion

*Fondant de saumon fumé, émulsion citron huile d'olive, légumes pickles 16€
Smoked salmon fondant, lemon and olive oil emulsion, pickled vegetables

*Velouté de choux fleur à l'huile truffe et petits croûtons 16€
Cream of cauliflower soup with truffle oil and croutons

* 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

Filet de bœuf et déclinaison de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne 36€
Beef fillet and potatoes with old-fashioned mustard

Pigeon cuit à basse température, glace aux champignons,
Crumble de brioche et légumes d'automne 28€
Low-cooked pigeon, mushroom ice cream, brioche crumble and autumn vegetables

Carpaccio de poulpe, crémeux céleri-panais, polenta de sésame et tartare d'algues 26€
Octopus carpaccio, creamy celery-parsnips, sesame polenta and seaweed tartar

* Bar rôti au crémeux de potimarron et sarrazin, sauce chorizo 22€
Roast sea bass with creamy pumpkin and buckwheat, chorizo sauce

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Boeuf (*Beef*) : France
Bar (*Sea bass*) : Importation
Langoustines, Saumon (*Langoustines, Salmon*) : Ecosse
Poulpe (*Octopus*) : Pacifique
Pigeon (*Pigeon*) : 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

Biscuit au chocolat, Coeur coulant et glace cacahuète 16€
Chocolate biscuit, flowing heart and peanut ice cream

* 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.