

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, crème de crustacés, betterave et cromesquis 27€
Pan-seared langoustines, cream of shellfish, beetroot and cromesquis

Foie gras de canard confit au jambon Ibérico et tuile de maïs 24€
Duck foie gras confit with Ibérico ham and corn tuile

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

*Fondant de saumon mariné, légumes pickles et émulsion citron olive 16€
Marinated salmon fondant, pickled vegetables and lemon-olive emulsion

* 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 cerf et ses légumes de saisons, jus de viande aux airelles 30€
Deer loin with seasonal vegetables and cranberry jus

Porc Roi Rose cuit à basse température, glace à la châtaigne,
Crumble de brioche et légumes d'automne 23€
Low-cooked pork, chestnut 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

* Silure fumé, civet de pommes de terre et trompettes de la mort 26€
Smoked catfish, potato stew and trumpets of death mushrooms

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Deer(Cerf) : France

Silure (Catfish) : France

Langoustines, Saumon (Langoustines, Salmon) : Ecosse

Poulpe (Octopus) : Pacifique

Porc(Pork) : 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

Parfait glacé aux marrons, meringue à la vanille et confit de myrtille 16€
Iced chestnut parfait with vanilla meringue and blueberry confit

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

Pomme façon tatin sur son sablé spéculos, sorbet au cidre 16€
Tatin apple on speculos shortbread, cider sorbet

* Tarte arabica et cœur coulant au praliné et noix de pécan 14€
Arabica tart with praline and pecan cream centre

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.