

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"

*Accor Mets & vins : 2 verres de vin - 21€ par personne

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

Dodine de canard et foie gras, champignons marinés et vinaigrette noisette 20€
Duck and foie gras dodine, marinated mushrooms and hazelnut vinaigrette

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

*Hors forfaits et coffrets - *Excluding packages and gifts*

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

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

Filet de silure fumé, civet de pommes de terre et trompettes de la mort 26€

Smoked catfish fillet, potato stew and trumpets of death mushrooms

Saint Jacques rôties aux algues & Guémené, émulsion de coquillage au jasmin 24€

Saint Jacques roasted with seaweed & Guémené, jasmine shell emulsion

(Possibilité sans Guémené - Possibility without Guémené)

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Deer (Cerf) : France

Silure (catfish) : France

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

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

Biscuit chocolat au coeur coulant et sa glace cacahuète 14€
Chocolate biscuit with flowing centre and peanut ice cream

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.