

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

## MENUS



Menu entrée & plat : 52€/pers  
Menu plat & dessert : 48€/pers  
Menu entrée & dessert : 42€/pers  
Menu entrée, plat & dessert : 68€/pers



Menu starter & main course: 52€/pers  
Menu main course & dessert: 49€/pers  
Menu starter & dessert: 42€/pers  
Menu starter, dish & dessert: 68€/pers

\*Accord Mets & vins : 2 verres de vin - 21€ par pers

\*Food & wine pairing: 2 glasses of wine - 21€ per pers

---

### \*CAVIAR STURIA BAERII VINTAGE

30g - 72€

50g - 120€

Le caviar Sturia Classic Baerii fond sous la langue et libère des notes beurrées, gourmandes, et saveurs iodées avec une belle longueur en bouche. Ses grains sont fondants, aux reflets noirs

*Sturia Classic Baerii caviar melts under the tongue and releases buttery, gourmet and iodized notes with a nice length in the mouth. Its grains are melting, with black reflections*

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 (*supplément - 6€*)  
*Pan-seared langoustines, cream of shellfish, beetroot and cromesquis (extra charge - 6€)*

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

*Dodine de volaille et foie gras, vinaigrette à la truffe*  
*Poultry and foie gras dodine with truffle vinaigrette*

Fondant de saumon fumé, légumes pickles et émulsion citron olive  
*Smoked salmon fondant, pickled vegetables and lemon olive emulsion*

\*Hors formules, forfaits et coffrets - *Excluding formulas, packages and gifts*

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

## MENUS

### PLATS / MAIN COURSES

Filet de cerf et ses légumes de saisons, jus de viande aux airelles

*Deer loin with seasonal vegetables and cranberry jus*

Pigeon cuit à basse température, glace aux champignons,

Crumble de brioche et légumes d'automne

*Low-cooked pigeon, mushroom ice cream, brioche crumble and autumn vegetables*

Carpaccio de poulpe, crémeux céleri panais, polenta de sésame et tartare d'algues

*Octopus carpaccio, creamy celery-parsnips, sesame polenta and seaweed tartar*

Filet de cabillaud fumé, civet de pommes de terre et trompettes de la mort

*Smoked codfish fillet, potato stew and trumpets of death mushrooms*

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

*Saint Jacques roasted with seaweed & Guémené, jasmine shell emulsion*

*( Possibilité sans Guémené - Possibility without Guémené )*

---

### PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

---

Cerf (Deer) : France

Cabillaud(codfish) : 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

## MENUS

### 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*  
*Iced chestnut parfait with vanilla meringue and blueberry confit*

Boule truffe au chocolat, crémeux tonka, noix de pécan caramélisées, sauce arabica  
*Chocolate truffle ball, tonka cream, caramelized pecans, arabica sauce*

Baba exotique, crémeux pina colada et rhum Diplomatico  
*Exotic baba, creamy pina colada and Diplomatico rum*

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

Biscuit et son cœur coulant au chocolat, glace cacahuète  
*Biscuit with chocolate heart, 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.*