



Lundi 24 décembre 2018 Menu du Noël

- ✂ Foie gras confit au jambon Ibérico, croquant de maïs
- ✂ Dos de barbue en vapeur de coquillages, beurre de verveine, mousseline de brocolis
- ✂ Pavé d'autruche aux effluves de fèves Tonka, fondant de châtaignes aux airelles
- ✂ Plateau de fromages
- ✂ Assortiment de bûches de Noël
- ✂ Mignardises

Tarif TTC : 82 euros

Lundi 31 décembre 2018 - Réveillon de la Saint-Sylvestre

Apéritif au Champagne et petites mise en bouche

- ✂ Fraîcheur de crabe, grecque de fenouil et foie gras au jus de crustacés
- ✂ Saint-Jacques laquées au gruë de cacao, écrasé de cerfeuil tubéreux et échalotes confites, émulsion au café
- ✂ Pièce de bœuf Wagyu rôti, jus de cuisson aux truffes, crémeux de potimarron et pain de Gênes au foie gras
- ✂ Fraîcheur mojito
- ✂ Fromages
- ✂ Sablé croustillant à l'ananas vanillé, crémeux Sudachi et sorbet Piña Colada
- ✂ Mignardises et chocolats

*Découverte des vins, un verre de vin sur chaque plat, eaux minérales et café
Accompagnement musical pendant le dîner de la Saint Sylvestre suivi de la soirée dansante.*

Tarif TTC : 235euros



Mardi 1er janvier 2019 Déjeuner du Jour de l'An

- ✂ Carpaccio de Saint-Jacques au citron confit et truffe
- ✂ Foie gras chaud laqué au café, mousseline de topinambours et crumble de noisettes
- ✂ Mignon de veau aux poires tapées, fuseau d'Amandine aux morilles et jus corsé
- ✂ Plateau de fromages
- ✂ Parfait glacé aux noix de pécan caramélisées sur son biscuit brownie
- ✂ Mignardises

Tarif TTC : 82 euros



Château de Rohecotte

43, rue Dorothee de Dino F- 37130 Saint-Patrice

Tel : 02 47 96 16 16

Email : chateauhotel@rohecotte.fr / site internet : www.chateau-de-rohecotte.fr