



Auberge du Rohan

Menu Saveurs

42 euros Première Entrée / Plat / Fromage ou Dessert

48 euros Première Entrée / Plat / Fromage et Dessert

55 euros Première et Seconde Entrée / Plat / Fromage ou Dessert

Mise en Bouche

Premières Entrées

Foie gras poêlé, griottes, pomme verte

Escalope de foie gras canard breton du Domaine de Lanvaux poêlée, pomme verte rôtie à la cannelle, sauce griottes

Ou

Saint-Jacques, cerfeuil tubéreux, lard fumé

Saint-Jacques simplement poêlées, crème de cerfeuil tubéreux, sauce au lard fumé

Seconde Entrée (*)

Homard et butternut

Ravioles de homard, crème de butternut, émulsion de crustacés parfumée

Plats

Turbot sauvage, champagne, Agata et tourteau

Turbot sauvage rôti sur la peau, écrasé d'Agata au tourteau, sauce au champagne et au jus de crustacés

Ou

Ris de veau, pleurotes et foie gras

Ris de veau en deux façons, poêlé et en tourte aux pleurotes, sauce au foie gras

Dessert choisi à la carte

(*) : peut être servie à la place de la première entrée avec un supplément de 5 euros

Ce menu peut être modifié en fonction de nos approvisionnements
Menu édité le 15/01/2020