



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, magret et muscat

Marbré de foie gras de canard mi-cuit du Domaine de Lanvaux, magret fumé et gelée au Muscat de Rivesaltes

ou

#### Huîtres, câpres et fenouil

Concassée d'huîtres crues de Jean-Michel Le Port aux câpres et fenouil, surprise glacée iodée, tartine végétale à l'aneth

### Seconde entrée ( \* )

#### Langoustines, kasha et coco paimpolais

Langoustines rôties au beurre salé, crémeux de coco paimpolais, kasha poêlé, réduction crémée de crustacés

### Plats

#### Barbue, châtaigne et poireau

Filet de barbue sauvage rôti au beurre salé, lait de châtaignes émulsionné, compotée de châtaignes et poireaux

ou

#### Bœuf, céleri et vin de Cahors

Pièce de bœuf Charolais poêlée et joue de bœuf en cannelloni de céleri, spirale de céleri confit au beurre salé, réduction de vin de Cahors

### Desserts

#### Assiette de trois fromages, jeunes pousses à la vinaigrette à l'herbe à curry

ou

#### Chou Praliné

Chou pâtissier garni minute d'une crème au praliné et noisettes torréfiées, cœur glacé au café, sauce chaude au chocolat

ou

#### Figue, épices douces, amande

Figue pochée servie tiède sur un biscuit à l'orange, réduction aux épices douces et glace maison à l'amande

ou

#### Crousti Breizh

Alternance de galettes de sarrasin croustillantes et crème pâtissière au cidre, nougatine au blé noir, glace maison au sarrasin, caramel parfumé

( \* ) : 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 15/09/2020