



Auberge du Rohan

## Menu Saveurs

48 euros Entrée / Plat / Fromage ou Dessert

57 euros Entrée / Plat / Fromage et Dessert

### Mise en Bouche

#### Entrées

##### Foie gras de canard du Domaine de Lanvaux, pomme et sarrasin

Terrine de foie gras du Domaine de Lanvaux, réduction de cidre et pomme fruit, condiment à la pomme, gâteau moelleux au sarrasin

Ou

##### Langoustines, céleri et carottes

Langoustines rôties au beurre salé, céleri cuit comme un risotto, jus acidulé à la carotte

#### Plats

##### Barbue sauvage en deux façons (ou un autre poisson noble selon arrivage)

Le dos de barbue doré à la poêle, jeunes pousses d'épinards poêlées à cru, émulsion au gingembre. Les barbes de barbue en ravioles, sauce au Champagne.

Ou

##### Pigeonneau de Fabrice Le Meur, asperges et morilles

Tourte de pigeonneau et foie gras, asperges rôties et mousseline d'Agata à l'ail des ours, sauce aux morilles

#### Desserts ou Fromages

##### Assiette de trois fromages, jeunes pousses à la vinaigrette aux épices douces

Ou

##### La pomme Gala

Sur un sablé breton pomme-cannelle, une rosace de pomme gala confite au four, gel de pomme au cidre, crème à la fève de tonka, sauce aux pommes et glace maison au sablé breton.

Ou

##### Tout blanc

Variation autour du riz, sous un croustillant au riz, un riz au lait cuit au four et parfumé à la cardamome, gelée de riz, écume légèrement parfumée au saké, glace maison au riz basmati.

Ou

##### Café sarrasin

Moelleux au sarrasin, crème onctueuse au café, nougatine au blé noir, caramel aux épices, glaces maison au sarrasin et au café.

Ou

##### Le Roi Citron

Dôme citron jaune couronné d'un biscuit à la noisettes, crème mousseline au citron, meringue, citron confit, glace maison au citron.

Canards et Pigeonneaux d'origine française

Ces menus peuvent être modifiés en fonction de nos approvisionnements – Menus édités le 26 Avril 2022