



Auberge du Rohan

Le Grand Menu Saveurs

Menu en 6 services – 85 Euros

Ce menu dégustation unique est servi pour l'ensemble des convives de la table.

Pour accompagner votre menu, nous vous proposons un accord mets et vins
4 verres de 10cl – 30 Euros.

Bouchée végétale infusée au romarin, crème fumée marine

🍷

Carpaccio de bar sauvage mariné aux baies roses et citron vert
Jardin végétal et crème d'avocat, émulsion au lait de coco

🍷

Médaille de homard bleu poêlé au beurre salé,
Kasha crémeux, légumes de saison, crème de homard

🍷

Suprême de pigeonneau désossé rôti, sauce acidulée aux griottes.
Rösti d'Agata et des chairs confites des ailes et cuisses,
Condiment fruits rouges et betterave de Gregamaraichers

🍷

La figue, la noix et le châtaigner
Figue rôtie servie tiède, crème légère à la noix, gel de figues et miel de châtaigner,
Glace maison à la feuille de figue, sirop acidulé à la figue et aux noix

🍷

Le café et le sarrasin : moelleux au sarrasin, crème onctueuse au café, nougatine au blé noir,
Caramel aux épices, glaces maison au sarrasin et au café

Pigeonneau d'origine France

Notre menu peut être modifié en fonction de nos approvisionnements
Menu édité le 20 Septembre 2022