



Auberge du Rohan

Menu Saveurs

1^{ère} Entrée au choix / Plat / Fromage ou Dessert – 52 Euros

1^{ère} Entrée au choix / Plat / Fromage et Dessert – 62 Euros

Accord mets et vins – 3 verres de 10cl – 20 Euros

Bouchée végétale infusée au romarin, crème fumée marine

☞☞☞☞☞

Premières Entrées

Fricassée de girolles, épeautre lié au Cairn et jus aux saveurs de sous-bois

ou

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

☞☞☞☞☞

Poisson sauvage rôti sur la peau, bouillon parfumé
Comptée de potimarron, légumes de saison de Gregamaräichers liés au beurre

ou

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 Gregamaräichers

☞☞☞☞☞

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

ou

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

ou

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

ou

La Mirabelle : tartelette aux mirabelles aux notes de menthe et d'amande, crème à l'amande,
Infusion parfumée aux douces épices, glace maison mirabelle et menthe

Pigeonneaux d'origine française

Ces menus peuvent être modifiés en fonction de nos approvisionnements – Menus édités le 20 Septembre 2022