



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 cèpes, 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 Gregamaraïchers 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 Gregamaraïchers

☞☞☞☞☞

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

Le potimarron orange : mini-potimarrons au cœur praliné, crème de potimarron fumée,
Sorbet maison au potimarron et orange, lait de poule aux agrumes

Pigeonneaux d'origine française

Ces menus peuvent être modifiés en fonction de nos approvisionnements – Menus édités le 11 Octobre 2022