



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 – 32 Euros.

Bouchée végétale automnale, crème fumée marine

XXXXXXXXXX

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

XXXXXXXXXX

Feuilleté de pinces et coudes de homard bleu poêlés  
Pleurotes et sauce homardine

XXXXXXXXXX

Suprême de pigeonneau désossé rôti, sauce au foie gras  
Rösti d'Agata et des chairs confites des ailes et cuisses,  
Mousseline de potimarron

XXXXXXXXXX

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

XXXXXXXXXX

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 02 Novembre 2022