



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 – 24 Euros

Pour débiter « Ceci n'est pas une langoustine... »

ou

Ravioles de foie gras et champignons, poêlée de shitakés, émulsion aux saveurs de sous-bois

ou

La noix de Saint-Jacques en trois façons :: rôtie au beurre salé, en royale et en glace

ou

Dos de cabillaud en croûte de noisettes, sauce champagne
Légumes racines

ou

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

ou

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

ou

Notre version du Baba au Rhum : savarin imbibé d'un sirop au rhum, garni d'une ganache légère vanille-citron vert, sorbet aux agrumes, rhum arrangé maison

ou

La tarte aux deux pommes : sous une ganache au sarrasin, une compotée de gala et de la granny smith macérée, pate brisée au sarrasin, glace maison caramel et pomme.

ou

Le Succès Noisettes : entre deux biscuits noisette, une ganache à la noisette et un croustillant praliné, sauce noisette-lait ribot, glace maison au lait ribot

Foie gras de canard et Pigeonneaux d'origine France

Ces menus peuvent être modifiés en fonction de nos approvisionnements – Menus édités le 04/02/2023