



Auberge du Rohan

Le Grand Menu Saveurs de l'Auberge

Menu en 6 services – 92 Euros

Ce menu dégustation unique est servi pour l'ensemble des convives de la table.
Il est préférable de réserver ce menu 48 heures à l'avance.

Pour débiter notre « Jardinière 2.0 »

BOBORGES

Aspic de merlu marbré aux herbes aromatiques, rouille bretonne,
Crème de langoustines

BOBORGES

Demi-queue de homard bleu rôtie au beurre salé, sauce façon beurre blanc à la
citronnelle

BOBORGES

Le demi-pigeonneau de Monsieur Fabrice Le Meur :
Le suprême de pigeonneau désossé rôti, sauce au foie gras
Les chairs confites des ailes et cuisses en rôsti

BOBORGES

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

BOBORGES

Notre Trianon : biscuit chocolat et feuillantine chocolat/praliné/citron, ganache
pralinée, glace maison au chocolat, sauce chocolat à la fève de Tonka

Pigeonneau d'origine France

Notre menu peut être modifié en fonction de nos approvisionnements

Menu édité le 25/04/2023