



Auberge du Rohan

Le Menu Homard

Menu en 4 services – 98 Euros

Durant la saison du homard, nous cuisinons en trois façons un homard bleu entièrement décortiqué par personne.

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table.
Il est préférable de commander votre menu lors de la réservation.

Pour accompagner votre menu, nous vous proposons un accord mets et vins :
3 verres de 10cl – 28 Euros.

Pour débiter une raviole de homard, émulsion aux crustacés légèrement parfumée

🍷

Les coudes et les pinces en cassolette, sauce homardine
Mousseline d'Agata à l'huile de truffes

🍷

Queue de homard bleu rôtie au beurre salé,
Sauce façon beurre blanc à l'estragon
Verdures du moment

🍷

Assiette de trois fromages, jeunes pousses à la vinaigrette aux épices douces
Avec un supplément de 10 Euros

🍷

Des fraises au printemps
Entremet à la fraise, quelques notes de roses, sorbet maison fraises-estragon

ou

Diamant noir
Un mélange subtil entre la vanille, le sésame, le citron noir d'Iran et la truffe

Notre menu peut être modifié en fonction de nos approvisionnements
Menu édité le 12 Juin 2023