



Auberge du Rohan

Menu Saveurs

*Le Menu Saveurs : 1^{ère} et 2^{ème} Entrée / 1 Plat / Fromages ou 1 Dessert – 54 Euros
Le menu Saveurs est servi pour l'ensemble des convives de la table.*

*Accord mets et vins :
2 verres de 10cl – 14 Euros / 3 verres de 10cl – 21 Euros*

Pour débiter, un palet d'automne, crème fumée

Première Entrée

Foie gras de canard de la Ferme du Luguen mi-cuit aux saveurs d'automne,
Noix et figues

ou

Escargots de Kerhelix confits, gnocchis à la sauge du jardin, jus vert

Deuxième Entrée

Cassolette de homard bleu, coulis de homard au Kari Gosse

Plat

Suprême de volaille farci aux girolles et noisettes, jus réduit

ou

Suprême rôti de pigeonneau de Fabrice Le Meur, sauce au foie gras *(avec un supplément de 10 Euros)*

ou

Dos de cabillaud craquelin au citron vert, sauce passion

ou

Noix de Saint-Jacques, carottes et sauce aux agrumes *(avec un supplément de 10 Euros)*

Fromages ou Dessert

Assiette de trois fromages, condiment aux prunes de notre jardin et poivre sauvage de Madagascar

ou

Diamant noir

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

ou

Pom'Lovà

Sur un nuage meringué, une rencontre entre la pomme verte, la bergamote et le citron vert