



Auberge du Rohan

Menu Saveurs

*Le Menu Saveurs : 1^{ère} et 2^{ème} Entrée / 1 Plat / Fromages ou 1 Dessert – 55 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, fraîcheur de concombre et menthe du jardin, sauce aneth

Première Entrée

Marbré de volaille au foie gras de canard de la Ferme du Luguen

ou

Tartare de daurade sébaste, fraises et estragon, condiment aux fruits rouges

ou

Suggestion du moment *(avec un supplément de 5 Euros)*

Deuxième Entrée

Cassolette de homard bleu, coulis de homard au Kari Gosse

Plat

Magret de canard aux épices douces, sauce aux griottes

ou

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

ou

Suggestion du moment *(avec un supplément de 10 Euros)*

ou

Lieu jaune cuit lentement, velouté safrané

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

ou

Suggestion du moment

Ces menus peuvent être modifiés en fonction de nos approvisionnements – Viandes d'origine France
Menus édités le 24 Avril 2024