



Auberge du Rohan

## Menu de la Fête des Mères 2024

Menu unique proposé au déjeuner le dimanche 26 Mai 2024

### Amuse bouche

Bouchée au foie gras de canard de la Ferme du Luguen  
Condiment aux fruits rouges

~~~~~

### Entrée

Chartreuse de gambas aux agrumes et légumes de saison  
Crème au citron vert

~~~~~

### Plat

Pintade en deux façons :  
Le haut de cuisse braisé, le pilon farci aux herbes aromatiques  
Crème d'estragon  
Poêlée de légumes et mousseline de carottes

~~~~~

### Dessert

Une rencontre entre le chocolat et la framboise  
Sorbet aux fruits rouges

### Tarifs

Le menu Amuse Bouche, Entrée, Plat et Dessert : 40 Euros par personne hors boissons

Pour accompagner votre menu nous vous proposons un accord mets et vins avec un supplément de  
25 Euros par personne :

Coupe de champagne Brut 1<sup>er</sup> cru – Michel Tixier  
Un verre de VDF Les Petites Demoiselles – Château Boujac 2022  
Un verre d'AOC Juliéna Vieilles Vignes – Arnaud Briday – 2019

Tarif toutes taxes comprises, service compris. Contenance d'un verre : 10cl

### Réservations :

Menu proposé uniquement sur réservations directement à l'Auberge du Rohan  
Ou via notre boutique en ligne sur notre site internet [www.aubergedurohan.com](http://www.aubergedurohan.com)  
Le paiement des menus est demandé à la réservation.