



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.