



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 – 16 Euros / 3 verres de 10cl – 24 Euros*

Pour débiter, fraîcheur de concombre et menthe du jardin, sauce aneth

Première Entrée

Tarte gourmande de légumes, foie gras de canard mi-cuit et tataki de magret de canard
Des notes de soja et sésame

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

Pavé de quasi de veau, viennoise aux saveurs de sous-bois, girolles et jus réduit

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

Dodine d'églefin farcie au crabe et coriandre, tomates et émulsion au combawa

Fromages ou Dessert

Assiette de trois fromages, condiment à la rhubarbe

ou

Diamant noir

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

ou

Tartelette aux fraises

Une rencontre entre la fraise, la pistache, la noisette, le citron vert et le basilic

ou

Suggestion du moment

Ces menus peuvent être modifiés en fonction de nos approvisionnements – Viandes d'origine France
Menus édités le 12 Août 2024