



Auberge du Rohan

Menu du Rohan

Le Menu du Rohan : P^{ère} / 1 Plat / Fromages ou 1 Dessert – 36 Euros

Accord mets et vins :

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

Pour débiter, une douceur automnale aux saveurs de potimarron

Première Entrée

Soupe gourmande au foie gras, magret de canard séché et en tataki, noisettes, lait de châtaignes

ou

Truite de mer en Gravlax, condiment glacé à l'aneth et au citron vert

ou

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

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

Dos de cabillaud en croûte de noisettes, sauce au champagne

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

Figue rôtie

Des notes de vanille, miel et amande, réduction de vin chaud

ou

Suggestion du moment

Ces menus peuvent être modifiés en fonction de nos approvisionnements – Viandes d'origine France
Menus édités le 09 Octobre 2024