



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, 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)*

Deuxième Entrée

Cassiolette 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
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