



Auberge du Rohan

Dîner de la Saint-Sylvestre 2024

140 Euros par personne boissons comprises

Coupe de Champagne Brut 1^{er} Cru et ses bouchées apéritives

🍷

Fraîcheur de saumon fumé maison et pomme granny smith

🍷

Foie gras de canard mi-cuit au Timut, gelée acidulée, compotée d'ananas et baie roses
1 verre de Jurançon Moelleux – Clos Lapeyre – 2022

🍷

Cassolette de homard bleu, coulis de homard au Kari Gosse
1 verre d'AOP Savigny lès Beaune – 1^{er} Cru Les Rouvrettes – Philippe Girard – 2018

🍷

Chartreuse de poularde à la truffe et jus réduit
1 verre d'AOC Auxey Duresses – 1^{er} Cru Climat du Val – Vincent Creusefond – 2018

🍷

Pressée de Badenois de la fromagerie de la mer aux noisettes
1 verre d'AOC Lalande de Pomerol – Château de Roquebrune – 2019

🍷

Notre version du Mont-Blanc

🍷

Boisson chaude et mignardises
½ bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse Plancoët par personne

**Réservation sur place à l'Auberge du Rohan
ou
sur notre site internet www.aubergedurohan.com
Dans la limite des places disponibles**

Tarif toutes taxes comprises – Paiement à la réservation
Contenance d'un verre de vin : 10cl - Contenance d'½ bouteille d'eau : 50cl

