



Auberge du Rohan

Menu Saveurs

*Le Menu Saveurs : 1^{ère} et 2^{ème} Entrée / 1 Plat / Fromages ou 1 Dessert – 59 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

Demi-magret de canard sauce Apicius, eryngii, et légumes du moment
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
L'Exotique
Entremet aux fruits de la passion, mangue et ananas confits, citron vert
ou
Notre version de la poire Belle-Hélène

Ces menus peuvent être modifiés en fonction de nos approvisionnements – Viandes d'origine France
Menus édités le 05 Janvier 2025