



Auberge du Rohan

Menu du Rohan

Le Menu du Rohan : 1^{ère} Entrée / 1 Plat / Fromages ou 1 Dessert – 39 Euros

Accord mets et vins :

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

Pour débiter, une variation autour du poireau

Première Entrée

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

ou

Saumon fumé maison, condiment glacé à l'aneth et au citron vert

ou

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

Plat

La volaille en médaillon farcie aux champignons et confite en chartreuse, sauce aux saveurs de sous-bois

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

La Saint-Jacques en deux façons : rôtie et en royale, beurre blanc et notes marines

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

Dans l'esprit d'une Tarte Tatin

Gala confite au beurre, chouchen et gingembre

ou

Suggestion du moment

Ces menus peuvent être modifiés en fonction de nos approvisionnements – Viandes d'origine France
Menus édités le 17 Janvier 2025