



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 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)*

Deuxième Entrée

Cassiolette de homard bleu, coulis de homard au Kari Gosse

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