



## Auberge du Rohan

---

### Menu Saveurs

*Le Menu Saveurs : 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> 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 de la carotte

#### Première Entrée

Œuf parfait, foie gras, asperges vertes et magret de canard  
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

Cassolette de homard bleu, coulis de homard au Kari Gosse

#### Plat

Quasi de veau cuit lentement en chapelure de noisettes, sauce aux morilles  
ou  
Suprême rôti de pigeonneau de Fabrice Le Meur, sauce au foie gras *(avec un supplément de 10 Euros)*  
ou  
Épaule d'agneau confite sept heures, jus réduit au romarin *(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  
Café-Praliné  
Un entremet proposant une variation autour du praliné, de la noisette et du café  
ou  
Agrumie  
Une variation autour des agrumes et du cheese cake

Ces menus peuvent être modifiés en fonction de nos approvisionnements – Viandes d'origine France  
Menus édités le 08 avril 2025