



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 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)*

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