



## 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 – 18 Euros / 3 verres de 10cl – 27 Euros*

Pour débiter, une variation autour de la carotte

#### Première Entrée

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

ou

Mosaïque d'églefin aux épices tandoori, rouille bretonne

ou

Terrine de foie gras mi-cuit de canard *(avec un supplément de 5 Euros)*

#### Deuxième Entrée

Cassiolette 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

Lotte mijotée au curry et à l'estragon

#### 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 alliance entre le praliné, la noisette et le 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 02 Mai 2025