

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

Pour débiter, une variation autour de la carotte

Première Entrée

Escargots de Kerhelix confits au beurre d'estragon, bavarois de petits pois et crème légère à l'ail

ou

Tournedos d'églefin farci aux herbes aromatiques, sauce au basilic

ou

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

Plat

Joues de cochon confites fumées au thym, réduction acidulée aux fruits rouges

ou

Suprême rôti de pigeonneau de Fabrice Le Meur, sauce au foie gras *(avec un supplément de 10 Euros)*

ou

Gratinée de noix de pétoncles, sauce au champagne *(avec un supplément de 10 Euros)*

ou

Lotte mijotée au curry vert 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

Notre charlotte aux fruits rouges

Une alliance entre les fruits rouges, la menthe et la verveine citron

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 24 juin 2025