



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

Pour débiter, une variation autour de la courgette

Première Entrée

Raviole de girolles et foie gras, crémeux de champignons, émulsion aux saveurs de sous-bois
ou
Tatin de tomates cerises, quelques notes de miel de Lanvaux et basilic
ou
Terrine de foie gras mi-cuit de canard de la Ferme du Luguen *(avec un supplément de 5 Euros)*

Deuxième Entrée

Cassolette de homard bleu, coulis de homard au Kari Gosse

Plat

Pressée d'épaule d'agneau confite sept heures, jus réduit au romarin, aubergine
ou
Suprême rôti de pigeonneau de Fabrice Le Meur, sauce au foie gras *(avec un supplément de 10 Euros)*
ou
Poisson du moment, 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 11 Août 2025