



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

Pour débiter, le potimarron, la châtaigne et la noisette

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 au naturel (avec un supplément de 5 Euros)

Plat

Tourte de volaille, jus de volaille réduit, légumes d'automne

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

Dos d'églefin au haddock, beurre blanc, gnocchi aux saveurs iodées

Fromages ou Dessert

Assiette de trois fromages, condiment à la prune

ou

Diamant noir

Un mélange subtil entre la vanille, le sésame, le citron noir d'Iran et la truffe

ou

Soufflé au chocolat

Un soufflé au chocolat parfumé à la fève de Tonka, glace maison au thym

ou

Le carahuète

Une douceur sucrée aux saveurs de cacahuètes, vanille et caramel

Ces menus peuvent être modifiés en fonction de nos approvisionnements – Viandes d'origine France
Menus édités le 21 Septembre 2025