



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, 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)

Deuxième Entrée

Cassolette de homard bleu, coulis de homard au Kari Gosse
(ou en plat au menu du Rohan avec un supplément de 15 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 rhubarbe

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