



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

Saumon fumé maison, crème légère au citron vert

ou

Terrine de foie gras mi-cuit de canard de la Ferme du Luguen *(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

Noix de Saint-Jacques dorées au beurre salé, 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 18 Octobre 2025