



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

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)*

Deuxième Entrée

Cassiolette de homard bleu, coulis de homard au Kari Gosse

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 17 Octobre 2025