

## Menu de la Saint-Valentin 2026

Menu unique proposé  
Aux déjeuners et aux dîners des

Vendredi 13 février, Samedi 14 février et Dimanche 15 Février 2026

Amuse bouche

Gnocchi au homard

~~~~~

Chartreuse de gambas  
Sauce aux saveurs marines et curry

~~~~~

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre salé, sauce au champagne  
Légumes racines

~~~~~

Cœur de la Saint-Valentin  
Alliance délicate entre les agrumes et le praliné

### Tarifs

Le menu hors boissons Amuse bouche, Entrée, Plat et Dessert : 55 Euros par personne

Pour accompagner votre menu nous vous proposons un accord mets vins avec un supplément de  
25 Euros par personne :

Coupe de champagne Brut 1<sup>er</sup> cru – Michel Tixier  
Un verre d'IGP Pays d'Oc l'instant blanc – Domaine Fabre  
Un verre d'AOC Pinot Gris – I&JC Schmitt

Tarif toutes taxes comprises, service compris. Contenance d'un verre : 10cl

### Réservations :

Menu proposé uniquement sur réservations dans la limite des places disponibles  
directement à l'Auberge du Rohan

Ou

Sur notre boutique en ligne sur notre site internet [www.aubergedurohan.com](http://www.aubergedurohan.com)

Le paiement intégral des menus est demandé à la réservation.