



Auberge du Rohan

Menu Saveurs

*Le Menu Saveurs : 1^{ère} et 2^{ème} Entrée / 1 Plat / Fromages ou 1 Dessert – 60 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 champignon, la noisette et le lard fumé

Première Entrée

Saumon fumé maison, crème légère au citron vert

ou

Foie gras de canard mi-cuit pané aux noisettes et citron confit

Deuxième Entrée

Cassiolette de homard bleu, coulis de homard au Kari Gosse
(ou en plat au menu du Rohan avec un supplément de 15 Euros)

Plat

Ballotine de volaille au chorizo, sauce coco - tandoori

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, topinambours et jus de viandes corsé

Fromages ou Dessert

Assiette de trois fromages, condiment à la figue de notre jardin

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 15 Janvier 2026