

Le 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, palet marin au curry

Première Entrée

Saumon façon Gravlax aux herbes aromatiques, crème légère au citron vert

ou

Œuf parfait cuit à 64°C, asperges vertes, émulsion au foie gras

ou

Terrine maison de foie gras de canard mi-cuit
(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

Cuisse de pintade farcie aux noisettes, sauce aux morilles

ou

Suprême rôti de pigeonneau de Fabrice Le Meur, sauce au foie gras
(avec un supplément de 10 Euros)

ou

Dos d'églefin, viennoise d'herbes aromatiques, émulsion basilic et petits pois

ou

Langoustines poêlées, panais et sauce au champagne
(avec un supplément de 10 Euros)

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

Agrumie N°3

Une variation toute en fraîcheur autour des agrumes

ou

L'Opéra du Rohan

Dans l'esprit d'un Opéra sans crème au beurre, une alliance entre le chocolat, le café, les noisettes et le caramel