

## Le Menu Saveurs

*Le Menu Saveurs : 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> 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

Escargots et artichauts à la barigoule, tomates confites et ail noir

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

Feuilleté de lotte mijotée dans un bouillon corsé aux notes de coco et citron vert

---

### 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

Fruits Rouges

Un entremet glacé aux fruits rouges et romarin

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

Toutes nos viandes sont d'origine France.

Nos menus peuvent être modifiés en fonction de nos approvisionnements. Menu édité le 02 Juin 2026.