



Auberge du Rohan

Menu du Rohan

Le Menu du Rohan : 1^{ère} Entrée / 1 Plat / Fromages ou 1 Dessert – 40 Euros

Accord mets et vins :

2 verres de 10cl – 18 Euros / 3 verres de 10cl – 27 Euros

Pour débiter, mini tatin de tomates cerises et basilic

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)

Plat

Canard en deux façons, sauce au miel de Locqueltas déglacée au balsamique

ou

Suprême rôti de pigeonneau de Fabrice Le Meur, sauce au foie gras

(avec un supplément de 10 Euros)

ou

Églefin aux crevettes roses, sauce au champagne

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

Ces menus peuvent être modifiés en fonction de nos approvisionnements – Viandes d'origine France

Menus édités le 08 Septembre 2026