Le Menu du Rohan

Le Menu du Rohan : 1ère 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 débuter, palet de champignons, viennoise au comté, sauce vin jaune

Première Entrée

Terrine de Volaille, Ris de veau, Cèpes et Noisettes

ou

Noix de Saint-Jacques au beurre blanc et petits légumes étuvés

ou

Terrine maison de foie gras de canard mi-cuit
(avec un supplément de 5 Euros)

Plat

Canard en deux façons: du magret poêlé, de la cuisse confite en pastilla, sauce aux épices douces

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 aux fruits rouges de notre jardin

ou

Diamant noir
Un mélange subtil entre la vanille, le sésame, le citron noir d'Iran et la truffe

ou

L'Agrumiel
Une rencontre sucrée toute en fraîcheur entre les agrumes, le miel de Nicolas Jezo et des herbes aromatiques

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 03 Novembre 2026