

Nos menus

Au tarif de 26€ hors boissons

Les entrées

Gaspacho de tomate, mousse de courgette et gambas rôties
Ou Ravioles de foie gras de canard, bouillon de poule corsé
Ou Tartare de saumon de Norvège à l'huile de sésame torréfié, salade de wakamé

Les plats

Filet de canette, sauce aigre douce à l'orange sanguine, grenailles rôties aux cébettes
Ou Filet de bar, beurre subtile piperade de légumes, purée à l'huile d'olive
Ou Quasi de veau rôti, petits légumes primeurs au beurre monté

Les desserts

Nougat glacé aux fruits confits, coulis de fraises
Ou Demi-sphère au chocolat, rose des sables aux cacahuètes caramélisées
Ou Macaronade de fraises, crème légère à la vanille bourbon

Fromage par personne choix identique

Assiette de fromages sur lit de salade : 4€
Ou Tomme blanche de Vendée rôtie sur pain d'épices : 4€

Le choix doit comprendre 1 entrée, 1 plat, 1 dessert identique pour l'ensemble des convives

**Une majoration de 3€ par personne sera demandée pour un choix individuel à partir de 15 personnes minimum
(dans la limite de 2 entrées, 2 plats, 2 desserts)**

*Merci de nous communiquer votre menu au maximum 15 jours avant la date du repas
Le nombre de participants devra nous être communiqué 48h avant votre venue et servira de base de facturation*

Nous sommes à votre disposition pour organiser au mieux votre repas.

Valable du 1^{er} Juillet au 30 Septembre 2018

Hôtel * * * Restaurant Le Rabelais -SPA
19, rue de l'Ouillette - 85200 FONTENAY LE COMTE

Tél : 02 51 69 86 20 - accueil@le-rabelais.com
Site internet : www.le-rabelais.com

Au tarif de 32€ hors boissons

Les entrées

Tataki de thon rouge, guacamole d'avocat au gingembre rôti
Ou Croustillon d'escargot Bio et coco de Vendée
Ou Foie gras de canard en deux façons, mi-cuit et crème brûlée

Les plats

Déclinaison de volaille Bio, crème de morilles, écrasé de pommes de terre
Ou Pavé de maigre cuit sur peau, julienne de légumes au curry
Ou Entrecôte de veau, demi-glace au thym, mousseline de petits pois

Les desserts

Fraisier revisité et déstructuré
Ou Croustillant de Gianduja et feuillantine chocolat
Ou Ravioles d'ananas poché à la citronnelle, mousse mangue

Fromage par personne choix identique

Assiette de fromages sur lit de salade : 4€
Ou Tomme blanche de Vendée rôtie sur pain d'épices : 4€

Le choix doit comprendre 1 entrée, 1 plat, 1 dessert identique pour l'ensemble des convives

**Une majoration de 3€ par personne sera demandée pour un choix individuel à partir de 15 personnes minimum
(dans la limite de 2 entrées, 2 plats, 2 desserts)**

*Merci de nous communiquer votre menu au maximum 15 jours avant la date du repas
Le nombre de participants devra nous être communiqué 48h avant votre venue et servira de base de facturation*

Nous sommes à votre disposition pour organiser au mieux votre repas.

Valable du 1^{er} Juillet au 30 Septembre 2018

Hôtel * * * Restaurant Le Rabelais -SPA
19, rue de l'Ouillette - 85200 FONTENAY LE COMTE

Tél : 02 51 69 86 20 - accueil@le-rabelais.com
Site internet : www.le-rabelais.com