



le Rabelais
Hôtel Restaurant Spa

Nos menus

Au tarif de 26 euros hors boissons

Les entrées

Salade de mangue et avocat, gambas rôties au poivre de Madagascar
Ou Foie gras de canard de Mélusine, chutney d'oignons rouges
Ou Carré crémeux de cabillaud, au parfum de combawa, œuf de capelan et jeunes pousses

Les plats

Civet de daim, sauce Grand Veneur, vermicelle de betterave rouge et spaetzle
Ou Filet de canette rôti, sauce aigre douce, compotée d'oignons et grenailles rôties
Ou Filet de daurade poêlé, mousseline de potimarron, copeaux de légumes racines
Ou Quasi de veau poêlé, crème de champignons, gratin de pommes de terre au comté

Les desserts

Dôme coco chocolat, cœur à la passion
Ou Nougat glacé aux fruits secs caramélisés
Ou Royal chocolat, fève de tonka

Fromage par personne choix identique

Assiette de fromages sur lit de salade : 4€
Ou Croustillant de chèvre fermier chaud, mesclun de salade : 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} Octobre au 31 Janvier 2019

Au tarif de 32 euros hors boissons

Les entrées

- Tourte de gibier au foie gras et trompettes de la mort
- Ou Langoustines rôties crumble de parmesan, conchiglioni à la ricotta
- Ou Royale d'oursin, crème de céleri, tuile aux graines de Chia

Les plats

- Dos de cabillaud, écume de chorizo, risotto de perles du Japon
- Ou Entrecôte de veau cuit basse température, mousseline de potimarron, crème de girolles
- Ou Filet mignon de sanglier, sauce aux baies de genièvres, pommes boulangère

Les desserts

- Macaron choco Gianduja,
- Ou Millefeuille de pomme caramélisées, crème mascarpone
- Ou Saint Honoré aux fruits exotiques

Fromage par personne choix identique

- Assiette de fromages sur lit de salade : 4€
- Ou Croustillant de chèvre fermier chaud, mesclun de salade : 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} Octobre au 31 Janvier 2019



19 rue de l'Ouïlette 85200 Fontenay-le-Comte
Tél. +33 (0)2 51 69 86 20 accueil@le-rabelais.com www.le-rabelais.com