



le Rabelais
Hôtel Restaurant Spa



MENU

SAINT-VALENTIN

JEUDI 14 FEVRIER DINER

Menu & Cocktail	... 49 €
Menu Accord mets & vins (1 cocktail et 1 verre de vin par plat)	... 69 €
Menu au Champagne (1/2 bouteille de champagne par personne)	... 74 €

Cocktail & Mise en bouche : Saint-Jacques poêlé & Crumble de Nori



Foie Gras en trois façons, mi- cuit à la gelée de vin rouge, en raviole avec bouillon corsé aux légumes d'hiver & en carpaccio à l'huile de noix

Ou

Lotte à l'américaine, légumes cuits crus, parfums d'estragon cerfeuil



Pavé de cabillaud Skreï, choux de Bruxelles, lard fumé, orange grillée & tuile à l'encre de seiche

Ou

Demi-pigeonneau en croûte d'herbes & samossa de cuisse confite mousseline de carotte sable aux noisettes et salsifis fumés



Larmes au gianduja & coulis passion

Ou

Baba au rhum Damoiseau & crème légère à la vanille bourbon



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