



le Rabelais
Hôtel Restaurant Spa

Restaurant Éphémère

LA
Carte

LES ENTRÉES

Concombre, Avocat & Radis 8 €

Gaspacho de concombre, avocat au lait d'amande, jeunes pousses de radis & graines de lin torréfiées

Cucumber gazpacho, avocado with almond milk, young radish shoots & roasted flax seeds

Œuf, Petit-pois & Jambon de Vendée 10 €

Œuf de poule bio, crémeux de petit-pois au lait de coco & chips de jambon de Vendée

Organic egg, creamy peas with coconut milk & Vendée ham chips

Moules & Orange 9 €

Soupe de moules froide à l'orange

Cold mussel soup with orange

Foie Gras & Fraise 12 €

Foie gras de Canard de Vouvant mi-cuit, chutney de Fraises Vendéennes au balsamique blanc

Duck foie gras with white balsamic strawberry chutney

Escargots, Ail & Persil 14€

Escargots bios Vendéens, Spoon à l'Ail, coulis de persil plat & croustons Melba

Organic Snails from Vendée, Garlic Spoon, Flat Parsley Coulis & Melba croutons

Entrée blanche Tarif sur ardoise

Entrée concoctée par le Chef, selon les arrivages et ses inspirations. Laissez-vous surprendre !

Entrance prepared by the Chef, according to the arrivals and his inspirations. Let yourself be surprised !

LES PLATS

Lapin, Carotte & Radis 16 €

Râble de lapin Vendéen rôti, rillettes tièdes, mousseline de carotte & pickles de radis boule

Roasted saddle of rabbit, warm rillettes, carrot mousseline & radish pickles

Porc, Thym & Coco de Vendée 13 €

Jarret de porc braisé au thym & cocotte de coco de Vendée

Braised knuckle of pork with thyme & a casserole of white beans from the Vendée

Saumon & Sarrazin 15 €

Pavé de Saumon cuit sur peau & risotto de sarrazin

Salmon steak cooked on the skin & buckwheat risotto

Maquereau & Café 14 €

Maquereau à la poudre de café, purée de pomme de terre légèrement fumée & caviar d'aubergine au gingembre

Mackerel with coffee powder, lightly smoked mashed potatoes & ginger aubergine caviar

Bœuf au Couteau 15 €

Tartare de bœuf au couteau, salade de jeunes pousses & frites maison

Beef tartar, salad of young shoots & home made French fries

Bœuf local 24 €

Entrecôte de bœuf locale (environ 350g) cuit au beurre moussant

Local beef entrecote cooked in foaming butter

Retour de Pêche Tarif sur ardoise

Poisson du jour préparé par le Chef, selon les arrivages et ses inspirations

Fish of the day prepared by the Chef, according to the arrivals and his inspirations

Inspiration du jour Tarif sur ardoise

Plat du jour concocté par le Chef, selon les arrivages et ses inspirations.

Laissez vous surprendre !

Daily specials concocted by the Chef, according to his inspirations. Let yourself be surprised !

Nous sommes fiers de vous présenter nos nouveaux menus. Même si le contexte nous oblige à simplifier notre carte, nous continuons à travailler avec des produits de saison, frais et locaux. Notre équipe a sélectionné ses menus pour des instants de gourmandise qui gardent le goût du Rabelais !



Sélections du terroir



Plats végétariens



Produits biologiques



Plats sans gluten

Au verso, retrouvez
Les desserts, les salades, le menu enfant
et la carte des vins



le Rabelais
Hôtel Restaurant Spa

Restaurant Ephémère

LA
Carte

LES DESSERTS

Folie de Fromages 10 €  

Buffet de fromages, laissez vous surprendre ou allez choisir en compagnie de notre équipe
Cheese buffet, let yourself be surprised or choose with our team

Brioche, Framboise & Menthe Poivrée 8 €  

Brioche façon pain perdu, framboises crues et cuites et menthe poivrée
French toast brioche with raw and cooked raspberries and peppermint

Sablé & Fraise 8 €  

Sablé Breton aux fraises, crème vanillée et tuile à l'orange
Breton shortbread with strawberries, vanilla cream and orange tuile

Crème brûlée & Caramel 7 €   

Crème brûlée à la liqueur de caramel au beurre salé de la maison Vrignaud
Crème brûlée with salted butter caramel liqueur from Vrignaud

Noisette & Chocolat 8 € 

Dacquoise noisette et chocolat et croustillant praliné
Hazelnut and chocolate dacquoise and praline crunch

Fruits de saison & Verveine 8 € 

Salade de fruits frais infusée à la verveine et sorbets bios
Fresh fruit salad infused with verbena and organic sorbets

Dessert Surprise Tarif sur ardoise

Dessert du jour concocté par notre pâtissier, selon les arrivages et ses inspirations
Dessert of the day concocted by our pastry chef, depending on what is available and his inspiration

LES SALADES **Petite 9 €, Grande 14 €**

Salade Caesar

Caesar salad

Poke bowl : lin tournesol, sésame, courge, quinoa, concombre, tomate cerise, baies de cranberry, noisette, riz, mangue 

Poke bowl: sunflower flax, sesame, squash, quinoa, cucumber, cherry tomato, cranberry, hazelnut, rice, mango

LE MENU ENFANT **9 €**

ENTRÉE

Foie gras de canard ou Assiette de charcuteries

PLAT

Steak haché / Garniture : frites, pâtes ou légumes du jour

DESSERT

Salade de fruits et sorbets ou Sablé aux fraises
+ 1 boisson au choix



Flashez pour
consulter la
carte des vins
complète

AU VERRE

VINS BLANCS



« Folle Blanche » Gros plant du Pays Nantais Domaine Huteau Boulanger 2019 **4€**

Viognier « Baron d'Oppia » Pays d'Oc 2019 **5€**

Côtes du Rhône Laurens Deblaere AOC 2017 **6€**


VINS ROUGES


 Côte Roannaise « Les Originelles » Domaine Sérol AOC 2020 **6€**

  Mareuil « Moulin Blanc » Domaine J. Mourat AOC 2020 **7€**

Médoc Château Castera Cru Bourgeois AOC 2014 **8€**

VINS ROSÉ

 Vix « Arlequin » Domaine Mercier AOC 2019 **4€**

 Côte de Provence Sainte-Victoire Domaine Mas de Cadenet AOC 2019/20 **7€**

Nous sommes fiers de vous présenter nos nouveaux menus. Même si le contexte nous oblige à simplifier notre carte, nous continuons à travailler avec des produits de saison, frais et locaux. Notre équipe a sélectionné ses menus pour des instants de gourmandise qui gardent le goût du Rabelais !



Sélections du terroir



Plats végétariens



Produits biologiques



Plats sans gluten

Et aussi
Du lundi au
vendredi

 Les
Bocaux
du Rabelais

A emporter