



RESTAURANT

le Rabelais



Soirée
Spéciale

DINER QUATRE MAINS DES CHEFS GADEAU & BONNIFAIT

80.00€ menu boissons comprises

AMUSE-BOUCHE

Huître de Noirmoutier en gelée de « Clos Saint-André », tomates & échalotes au vinaigre de Xérès

Verre de « Clos Saint-André » Domaine Mourat

1^{er} SERVICE

Carpaccio de bar, araignée effilochée, safran, radis & pistou de coriandre

Verre de « Haut des Clous » Domaine Saint-Nicolas

2^{ème} SERVICE

Boudin de blanc de volaille aux canneberges, coulis de crustacé & jus de volaille

Verre de « Eclat de Granite » Domaine Sérol

3^{ème} SERVICE

Magret de canard Vendéen, sauce au Porto, foie gras de canard « Mélusine » & Artichaud

Verre de « Bellae Domini » Domaine Prieuré La Chaume

4^{ème} SERVICE

Le Pralinou : Croustillant feuillantine, ganache chocolat et pralin, crème Paris-Brest, crème glacée aux noisettes, tuile dentelle chocolat & nuage de lait vanillé

Verre de Champagne 1er Cru « Brut Nature » Hugues Godmé

