

Le Menu du marché

Entrées

Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes et œuf poché

Pumpkin cream with toasted chestnuts and poached egg

Duo de saumon fumé et wakamé

Smoked salmon with wakamé

Salade de mangue et avocat, crevettes rôties

Avocado and mango salad, roasted shrimps

Foie gras, chutney de figues

Foie gras of figs chutney

Cassoulet d'escargots bio

Cassoulet of organic snails

Buffet de hors d'œuvres

Buffet of starters

Plats

Filet de Daurade, coulis de crevette, mousseline de potimarron

Sea Bream fillet, shrimp coulis, pumpkin mousse

Buche d'onglet de bœuf, sauce au poivre de Madagascar, pommes de terre grenaille

Grilled Steak, pepper sauce with potatoes

Quasi de veau demi-glace et poêlé de shiitake, spoon de pommes de terre

Veal demi-glace and pan-fried mushroom, spoon of potatoes

Filet de canette sauce aigre douce, betterave et petits légumes

Duckling fillet with sweet and sour sauce, beet and vegetables

Dos de cabillaud, sauce champignons, julienne de légumes

Back of cod, mushroom sauce, mixed vegetables

Desserts

Dôme au chocolat blanc et cœur coulant à la framboise

Chocolate dome with a flowing raspberry heart

Moelleux au chocolat, coulis de caramel, glace vanille

Chocolate cake, caramel sauce, caramel with vanilla ice cream

Ananas rôti, crème diplomate à la vanille Bourbon et florentin

Roasted pineapple, vanilla cream

Crème brûlée à la pistache

Pistachio « crème brûlée »

Café gourmand +1€

Coffee gourmand 1 €

Buffet de desserts

Desserts buffet

Plateau de fromages

Cheese board

Le Menu du Marché est renouvelé en fonction des arrivages

La sélection du Rabelais

Anguilles en persillade, légumes de saison23.00 €

Eels in parsley and vegetables

Entrecôte poêlée sauce béarnaise et pommes de terre grenailles.....23.00 €

Steak with Bearnaise sauce and potatoes

Complétez votre plat avec une entrée du Menu du Marché au tarif de 14€ et/ou un dessert du Menu du Marché au tarif de 8€.

Suggestion Végétarienne

Variation de légumes de saison variés

Cuits et crus

Varied Vegetables warm and cold

12.00 €

Les Fromages

Plateau de fromages

Cheese board

7.00 €

Le Menu Enfant

I - de 13 ans I

Buffet de hors d'oeuvres

■
Steak haché

Ou Filet de poisson du jour

Ou Blanc de volaille à la crème

Garniture : Frites, pâtes ou légumes du jour

■
Buffet de desserts

Une boisson au choix

+ Un cadeau surprise Logis

9.00 €

Les producteurs locaux

Maison Vrignaud (Kamok), Maison Royer (Escargots), Maurice Artus (Anguilles), Sources et saveurs (Jambon cru fermier), Petit Langonnais (Fromage de chèvre), Montifaut (Mogettes) Fet L sud Vendée (fruits et légumes), Rucher de Mervent (miel)



Prix TTC service compris.

*Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes, renseignez-vous auprès du personnel.
En cas de régime alimentaire particulier n'hésitez pas à nous solliciter,
nous nous adapterons à votre demande.*

Elaboré sur place, à partir de produits de saison majoritairement frais, le menu du marché est renouvelé en fonction des arrivages. Vous y trouverez 'mes sélections du terroir' mettant en valeur les produits du terroir et boissons régionales.

Nous avons souhaité donner la part belle aux Hommes, aux recettes et aux techniques, dans le respect des traditions alimentaires locales, de l'authenticité et des tendances actuelles.

Nos producteurs et fournisseurs locaux nous accompagnent en nous proposant quotidiennement des produits issus de leur savoir-faire et de leur passion. Les produits élaborés auxquels nous faisons appel sont reconnus pour leur qualité et sont confectionnés par des professionnels.

L'équipe de salle vous guidera dans vos choix, vos accords mets et vins et restera à votre écoute pour vous procurer la meilleure réponse à vos attentes.

Nous espérons vous faire passer des instants simples et agréables, des moments à part où vous vous laisserez porter par la gourmandise.

Le Rabelais
Bien être & bien recevoir

Une petite sélection de nos vins :

	75cl	37.5cl
<u>Vins de Vendée :</u>		
- Domaine de la Barbinière "Les Silex" AOC	19.00 €	
- Pissotte AOC	19.00 €	12.00 €
- Château Marie du Fou AOC	22.00 €	14.00 €
- Cuvée M Grande Sélection AOC	19.00 €	
- Vix Mercier La Rose	22.00 €	
<u>Vins du Bordelais :</u>		
- Côtes de Bourg Château Gravette AOC	20.00 €	13.00 €
- Graves Château de Pingoy AOC	29.00 €	
- St Georges St Emilion Château Troquart AOC	32.00 €	18.00 €
- Château La Barde Haut Médoc AOC	40.00 €	
- La Bastide Dauzac Margaux AOC	48.00 €	
- Château de Rochemorin Pessac Léognan AOC	44.00 €	25.00 €