# MENU DES FÊTES
## À EMPORTER

# MENU À EMPORTER

POUR NOËL ET LA ST SYLVESTRE

### ENTRÉE 18€

Tarte fine de Saint-Jacques rémoulade de topinambour, safran et clémentine.

∞

Pâté croûte de chapon, foie gras et trompette.

∞

Raviolis de crustacés, bouillon de pot au feu, gingembre et citronnelle, mirepoix de légumes.

### PLAT 29€

Viennoise de lotte farcie au persil et à l'ail noir, légumes racines, sauce bourride.

∞

Pithiviers de poule faisane au foie gras, chou vert, coing rôti, darphin de pomme de terre et fruits noirs.

∞

Carré de veau farci au morille et vin jaune, salsifis au beurre de champignon et millefeuille de pomme de terre.

### FROMAGE 10€

Assiette de fromage du moment, confiture.

### DESSERT 12€

Buchette framboise et hibiscus, riz soufflé.

∞

Coussin chocolat noir Valrhona, praliné noisette et caramel beurre salé.

∞

Mont blanc, potimarron, kumquats, poudre de cèpes.

**FORMULE À 55€**
entrée / plat / dessert

# LES PETITS + DU RABELAIS

### SAUMON FUMÉ MAISON

(Précisez si vous souhaitez qu'il soit tranché ou non)
**7 € les 100gr**

### TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS À LA COUPE

3 versions au choix : **nature · chocolat · ananas**
**10 € les 100gr**

**TRUFFE** : nous consulter
(Pour information, nous conseillons environ 80 g par convive)

### LIÈVRE À LA ROYALE

nous consulter

### NOS BUCHES DE NOËL

Bûche Chocolat noir Valrhona, cœur praliné noisette
ou
Bûche Exotique, fruit de la passion et noix de coco.

pour 4 personnes **28€**

pour 6 personnes **36€**

pour 8 personnes **44€**

### VINS DE LA RÉGION ET D'AILLEURS

(provence, vallée du rhône, bourgogne, languedoc, loire, Alsace, champagne)
**sur demande à prix caviste**

Pour commander votre repas pour le jeudi 24 et le jeudi 31 décembre, téléphonez-nous au **04 90 50 84 40** ou écrivez-nous par **mail** à **le.rabelais@wanadoo.fr**
**Dates limites de commande** : avant 18h, le dimanche 20 décembre pour noël et avant 18h, le dimanche 27 décembre pour la St Sylvestre
Retrait : à récupérer au restaurant, le jeudi 24 et/ou le jeudi 31 décembre entre 10h et 12h
Attention, un acompte de 50% vous sera demandé pour valider votre commande.