LE RABELAIS

CARTE DU MOMENT

FORMULE À 59€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE **ET** DESSERT

FORMULE À 53€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE **OU** DESSERT

EAU DE DÉGUSTATION PÉTILLANTE OU PLATE « CRYO » COMPRISE DANS LA FORMULE (EAU SURFILTRÉE)

ENTRÉE 18€

RISOTTO DE CÈLERI À LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM, COPEAUX DE BŒUF SÉCHÉ, SYPHON DE COMTÉ, PISTOU À L'AIL DES OURS.

∞

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, VIERGE D'AVOCAT ET FRUITS EXOTIQUES, MESCLUN.

∞

VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES, ŒUF PARFAIT, FOIE GRAS MARINÉ AU PIMENT D'ESPELETTE, CONFIT D'OIGNON DOUX DES CÉVENNES.

∞

TERRINE DE FOIE GRAS À L'ANANAS ET VANILLE DE MADAGASCAR.

PLAT 29€

BLANQUETTE DE LOTTE SUIVANT ARRIVAGE AU CURRY BRETON, PETITS LÉGUMES DU MOMENT, AU BEURRE SALÉ ET YUZU.

∞

NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉE, SALSIFIS ET ASPERGES VERTES RÔTIS, BEURRE BLANC À L'AIL NOIR.

∞

PIÈCE DE BŒUF FRANÇAISE, CHUTNEY D'ÉCHALOTTE NOIRE ET POMME VERTE, PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE.

∞

MAGRET DE CANARD À LA FAÇON D'UN ROSSINI, TOMBÉE DE CHOU. ORIGINE : FRANCE

FROMAGE 10€

ASSIETTE DE FROMAGE, CONFITURE « MAISON » ASSOCIÉE

DESSERT 12€

LE CHOIX DU DESSERT VOUS EST DEMANDÉ EN DÉBUT DE REPAS
NOS GLACES SONT FAITES PAR UN ARTISAN GLACIER DE LA COMPAGNIE DES DESSERTS

MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR, GLACE VANILLE.

∞

TARTELETTE MONT BLANC, CONFIT DE FRUITS NOIRS.

∞

PAVLOVA ANANAS, POIVRE ROUGE DE CAMPOT (CAMBODGE) SAUVAGE, CHANTILLY VANILLE.

NOS PRODUITS SONT FRAIS PEUVENT VARIER SELON LES ARRIVAGES ET SI LE MARCHÉ NOUS FAIT DÉFAUT.
UN SUPPLÉMENT PEUT ÊTRE DEMANDÉ POUR TOUTE MODIFICATION DE PLAT.

LE RABELAIS

FORMULE DU JOUR

FORMULE À 37€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

FORMULE À 30€

ENTRÉE ET PLAT **OU** PLAT ET DESSERT

Eau de dégustation pétillante ou plate « CRYO » comprise dans la formule (eau surfiltrée)

ENTRÉE 13€

Salade d'asperges vertes, brousse du Rove, vinaigrette truffée.

∞

Rémoulade de saumon fumé, pomme verte et céleri.

PLAT 22€

Carré de porc poêlé, mousseline de butternut, jus de viande.

Origine : France

∞

Dos de cabillaud skrei poêlé, barigoule d'artichauts, béarnaise au kumquat.

DESSERT 10€

Le choix du dessert vous est demandé en début de repas

Assiette de fromage.

∞

Millefeuille à la graine de vanille.

∞

Craquant chocolat caramel et yuzu.

notre menu du marché change régulièrement en fonction des arrivages.
Ce menu est servi pour les déjeuners et les dîners du mercredi au dimanche
sauf jours fériés et jours de fêtes.
n'hésitez pas à nous communiquer vos allergies ou intolérances pour que nous puissions adapter nos propositions : lupin, œuf, sésame, soja, fruits à coques, poisson, gluten, moutarde, lait, céleri, sulfites, mollusques, crustacés, arachides et autres.

FORMULE ENFANT (jusqu'à 12 ans) **15€**

PLAT (viande ou poisson) et une glace