

MENU

LUNDI 21 SEPTEMBRE

au Restaurant Le Rabelais à Saint-Chamas

AMUSES BOUCHES

Fleur de courgette en tempura farcie d'une soupe au pistou et bouillon
&
Fine aiguillette de magret laquée orange Grand Marnier

ENTRÉE

Raviole de crabe bleu, bouillon de cèpes, huile condimentée et soude maritime

POISSON

Dos de maigre rôti, crémeux de potimarron, duo de champignons : le classique tourné et en duxelle, jus de légumes corsé

VIANDE

Pavé de taureau de Camargue cuit au barbecue, cœur de gardiane effilochée, jus de cuisson, tatin des premières carottes et oignons des Cévennes

FROMAGE

Brie truffé, chutney d'oignon et abricot sec

DESSERTS

Carpaccio de figue de pays, vinaigrette sucrée, croûton de biscuit calisson et crème glacée poivre de Timut
&

Chou version Paris / Marseille praliné, figue, gel citron et atsina

MIGNARDISES

MENU PROPOSÉ À 80€ PAR PERSONNE



L'ESTURGEON
FAMILLE GREMILLET



LE RABELAIS



RESTAURANT DU C.A.M.