



LE RABELAIS

CARTE DU MOMENT

FORMULE À 53€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE OU DESSERT

FORMULE À 59€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE ET DESSERT

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

ENTRÉE 18€

CAPPUCCINO DE CÈPES FRANÇAIS, ŒUF PARFAIT, CHANTILLY À LA TRUFFE DE BOURGOGNE, CROÛTON.

∞

PÂTÉ EN CROUTE ENTRE TERRE ET MER, NOISETTE, GIROLLE, MAYONNAISE À LA CHAIR DE HOMARD.

∞

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE, FRUITS DE L'AUTOMNE ET BOUDIN NOIR, GAUFRE DE LIÈGE.

∞

MINUTE DE MULET NOIR D'ICI, JUSTE PASSÉ À LA FLAMME, VIERGE DE FENOUIL ET FIGUE.

PLAT 29€

QUASI DE VEAU D'AUBRAC POÊLÉ, GIROLLE, LARD COLONATTA, RISOTTO DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON. ORIGINE : FRANCE

∞

CANETTE DES DOMBES MAISON MIERAL, CHOU-VERT, CÈPES ET RAISIN. ORIGINE : FRANCE

∞

BLANQUETTE DE LOTTE À LA FAÇON D'UNE SOUPE AU PISTOU.

∞

FILET DE TURBOT GRILLÉ, PASTÈQUE, FENOUIL, BROCOLIS, BEURRE BLANC.

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.

SOUFFLÉ CHAUD AU POTIMARRON ET VANILLE.

∞

ENTREMET CHOCOLAT, PISTACHE ET FRAMBOISE.

∞

MACARON AUX FRUITS DU MOMENT, CRÈME LÉGÈRE.

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.