



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€

RAVIOLIS DE CRUSTACÉS COULIS DE ROQUETTE, CITRON CONFIT, RÂPÉ DE POUDRE D'OLIVE.

∞

ŒUF PARFAIT, ÉMULSION DE POMMES DE TERRE RATTE, CONFIT D'OIGNON DOUX, CRESPI DE BOUDIN NOIR, RÂPÉ DE TRUFFE DE BOURGOGNE.

∞

TERRINE DE FOIE GRAS AU GRANNY SMITH ET CÉLERI CONFIT À LA VANILLE, PAIN BRIOCHÉ.

∞

PATÉ CROUTE ENTRE TERRE ET MER.

PLAT 29€

FILET DE BŒUF POÊLÉ, SAUCE AU POIVRE (OU PAS), POMMES DARPHIN, JUS DE VIANDE EN AIGRE DOUX. ORIGINE : ALLEMAGNE

∞

CANETTE DES DOMBES MAISON MIERAL, MOUSSELINE DE POTIMARRON, CÈPES ET RAISIN.

ORIGINE : FRANCE

∞

LIÈVRE À LA ROYALE : SUPPLÉMENT 6€

ORIGINE : FRANCE

∞

RETOUR DE PÊCHE DE L'ÉTANG EN VIENNOISE D'AIL NOIR, RISOTTO DE TOPINAMBOUR ET POMMES DE TERRE.

∞

NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE D'ERQUY POÊLÉES, CHOU-FLEUR RÔTI AU CURRY BRETON, RAISIN BLANC ET CHANTERELLES, BISQUE DE CRABE BLEU.

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.

CRÉMEUX ANANAS CHOCOLAT BLANC, ANANAS VICTORIA RÔTI AU RHUM BLANC ET CITRON VERT.

∞

ÉCLAIR AU CHOCOLAT / CARAMEL BEURRE SALÉ.

∞

TARTE MYRTILLE À LA FAÇON D'UN MONT BLANC.

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€

VELOUTÉ CRÉMEUX DE POTIMARRON, RAVIOLES DE FOIE GRAS.

∞

CARPACCIO DE MAIGRE, HUILE VIERGE À LA TAPENADE VERTE,
SALADE DE FRISÉE FINE À L'AIL NOIR.

PLAT 22€

BALLOTTINE DE RÂBLE DE LAPIN À LA MOUTARDE DE MEAUX.

ORIGINE : FRANCE

∞

PAVÉ DE CABILLAUD POÊLÉ, BISQUE DE HOMARD.

DESSERT 10€

LE CHOIX DU DESSERT VOUS EST DEMANDÉ EN DÉBUT DE REPAS

ASSIETTE DE FROMAGE.

∞

TARTE AUX POMMES.

∞

MACARON AUX AGRUMES, CRÈME CITRON 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 GLACE