



LE RABELAIS

CARTE DU MOMENT

FORMULE À 54€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE OU DESSERT

FORMULE À 60€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE ET DESSERT

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

ENTRÉE 19€

VELOUTÉ CRÉMEUX D'ASPERGES VERTES, BROUSSE DU ROVE ET RAVIOLIS DE FOIE GRAS.

∞

PÂTÉ CROUTE DE CANARD ET FOIE GRAS, CONDIMENT ET LÉGUMES PICKLES.

∞

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, VIERGE DE PIQUILLOS ET D'ANANAS.

∞

BROUILLADE AUX TRUFFES DU VENTOUX AU JUS DE VIANDE : SUPPLÉMENT 15€.

PLAT 30€

POITRINE DE VEAU CONFITE, MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI, MORILLE AU JUS DE BRAISAGE. ORIGINE : FRANCE

∞

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, SALSIFIS RÔTIS, RÂPÉ DE TRUFFE, SAUCE ALBUFERA.

ORIGINE : FRANCE

∞

DOS DE CABILLAUD SKREI, ARTICHAUTS EN BARIGOULE ET PURÉE, FUMET DE POISSON ET ÉMULSION D'UNE SAUCE AU FENOUIL.

∞

NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉES ET POIREAUX RÔTIS, BEURRE BLANC À L'AIL NOIR ET ALGUES.

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.

MILLEFEUILLE À LA VANILLE DE TAHITI, POMMES FAÇON TATIN.

∞

MACARON AUX ORANGES SANGUINES, CRÈME LÉGÈRE AU SAFRAN.

∞

BABA AU RHUM AU CHOCOLAT AU LAIT, PRALINÉ CACAHUÈTE.

.

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 (QUANTITÉ LIMITÉE)

DIMANCHE 23 MARS 2025

FORMULE À 38€

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 14€

SAUMON MARINÉ AUX ÉCORCES D'AGRUMES, CRÈME AIGRELETTE AU YUZU ET CIBOULETTE.

∞

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR, DÉS DE FOIE GRAS, CHANTILLY À LA TRUFFE.

PLAT 23€

ÉMINCÉ DE MAGRET DE CANETTE RÔTI, SAUCE AIGRE DOUCE.

ORIGINE : FRANCE

∞

FILET DE LIEU JAUNE EN VIENNOISE DE FRUITS SECS, BISQUE DE HOMARD.

DESSERT 10€

LE CHOIX DU DESSERT VOUS EST DEMANDÉ EN DÉBUT DE REPAS

ASSIETTE DE FROMAGE.

∞

MADELEINE ET CONFIT DE FRUITS ROUGES À LA VANILLE.

∞

TARTE AU CHOCOLAT ET CRÈME LÉGÈRE À LA CHATAIGNE.

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