



# 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 18€

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR, ŒUF PARFAIT À LA TRUFFE, FOCCACIA AU BEURRE D'AIL DOUX.

∞

TERRINE DE FOIE GRAS DE L'INSTANT, GELÉE DE VIN DOUX ET CHUTNEY DE BETTERAVE ROUGE.

∞

TARTELETTE MANGUE, AVOCAT ET SAINT-JACQUES FUMÉE, COPEAUX DE POUTARGUE.

∞

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

### PLAT 29€

FRICASSÉE DE RIS ET ROGNON DE VEAU, ÉPINARDS À LA VIGNERONNE. ORIGINE : FRANCE

∞

FILET DE BŒUF POÊLÉ ET JOUE EN CANNELLONI SAUCE PÉRIGUEUX, PURÉE DE RATTES À LA FAÇON D'UN ALIGOT OU ROSSINI AVEC UN SUPPLÉMENT DE 15€. ORIGINE : FRANCE

∞

BLANQUETTE DE LOTTE À LA BISQUE DE HOMARD.

∞

RISOTTO DE SAINT-JACQUES, RÂPÉ DE TRUFFE MELANOSPORUM.

### 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.

CHOU AU YUZU ET PRALINÉ DE SÉSAME.

∞

TARTE FAÇON MONT-BLANC ET CLÉMENTINES CONFITES.

∞

ENTREMET CHOCOLAT ET CAMEL SALÉE

.

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)

SAMEDI 25 JANVIER 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 13€

CROUSTADE DE VEAU FORESTIÈRE.

∞

SALADE DE BETTERAVE ROUGE ET GAMBAS MARINÉES EN AIGRE DOUX.

## PLAT 22€

SUPREME DE VOLAILLE FERMIÈRE, SAUCE CHAMPIGNON ET VIN JAUNE DU JURA.

ORIGINE : FRANCE

∞

DOS DE CABILLAUD, BEURRE BLANC AUX AGRUMES ET SAFRAN.

## DESSERT 10€

LE CHOIX DU DESSERT VOUS EST DEMANDÉ EN DÉBUT DE REPAS

ASSIETTE DE FROMAGE.

∞

GAUFRE DE LIÈGE, CONFIT DE MYRTILLE, CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE BOURBON.

∞

BABA AU RHUM ET FRUITS EXOTIQUES.

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