



# LE RABELAIS

## CARTE DU MOMENT

### FORMULE À 54€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE OU DESSERT

### FORMULE À 60€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE ET DESSERT

### ENTRÉE 20€

ASPERGES BLANCHES DE PAYS, CONFIT DE POMELOS ET ESTRAGON, SABAYON AU CAMPARI ET SAFRAN DE LANÇON DE PROVENCE. (ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : ŒUF, GLUTEN)

∞

TARTARE DE DAURADE ROYALE, BLINIS D'ARTICHAUT, ROQUETTE ET FRAMBOISE.

(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : POISSON, ŒUF, GLUTEN)

∞

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ, CERISE ET AMANDE, CROUTON DE BRIOCHE À LA LIVÈCHE.

(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : ŒUF, FRUITS SECS, GLUTEN, CÈLERI)

### PLAT 30€

PICANHA DE BŒUF, POMMES DE TERRE CONFITES ET ASPERGES VERTES RÔTIÉS, MORILLE AU JUS. ORIGINE : ESPAGNE

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : SULFITE, CÈLERI)

∞

NOISETTE D'AGNEAU À L'AIL DES OURS GRILLÉE, TARTELETTE DE LÉGUMES PRIMEUR, JUS

RÉDUIT À L'OLIVE VERTE. ORIGINE : FRANCE

(ALLERGÈNE ALIMENTAIRE : ŒUF, SULFITE, CELERI, FRUITS SECS)

∞

TENTACULE D'ENCORNET OU POULPE SUIVANT ARRIVAGE, RISOTTO DE FRIGOLA SARDA COMME L'AIME LE CHEF DOMINIQUE FRERARD, JUS DE VIANDE AU CHORIZO.

(ALLERGÈNE ALIMENTAIRE : POISSON, GLUTEN, SULFITE, CÈLERI)

∞

RETOUR DE PÊCHE POÊLÉE, COURGETTES ET MOUSSERONS, VIERGE DE FENOUIL ET AIL NOIR.

(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : POISSON SULFITE, CÈLERI)

### FROMAGE 10€

ASSIETTE DE FROMAGE, CONFITURE « MAISON » ASSOCIÉE.

### DESSERT 13€

*LE CHOIX DU DESSERT VOUS EST DEMANDÉ EN DÉBUT DE REPAS*

*NOS GLACES SONT FAITES PAR UN ARTISAN GLACIER DE LA COMPAGNIE DES DESSERTS.*

MOUSSE AU CHOCOLAT CHAUDE, CRÈME GLACÉE AU CAFÉ BLANC.

(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : ŒUF, LAIT, GLUTEN)

∞

PAVLOVA AU CONFIT DE FRAISE, PORTO VINAIGRE DE BALSAMIQUE, CRÈME LÉGÈRE À L'OLIVE NOIRE.

(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : ŒUF, LAIT, GLUTEN)

∞

PALETTE DE GLACE ET SORBET DU MOMENT.

(ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : ŒUF, LAIT, GLUTEN)

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 8 JUIN 2025

**FORMULE À 38€**

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

**FORMULE À 30€**

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT

**ENTRÉE 14€**

SOUPE FROIDE D'ARTICHAUT, GIROLLE ET CRÈME DE BURRATA À L'OLIVE NOIRE ET TOMATE.

∞

TOURTIÈRE DE VOLAILLE, MAYONNAISE À L'AIL NOIR.

**PLAT 23€**

BALLOTINE DE VOLAILLE, TOMATE CONFITE ET BASILIC.

ORIGINE : FRANCE

∞

DOS DE MERLU POÊLÉ, PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'OLIVE NOIRE.

**DESSERT 10€**

LE CHOIX DU DESSERT VOUS EST DEMANDÉ EN DÉBUT DE REPAS

ASSIETTE DE FROMAGE.

∞

BABA AU RHUM ET MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR.

∞

CLAFOUTIS AUX CERISES.

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