LE RABELAIS

CARTE DU MOMENT

FORMULE À 59€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE **ET** DESSERT

FORMULE À 53€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE **OU** DESSERT

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

ENTRÉE 18€

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON À L'ANANAS, CHUTNEY OIGNON BLANC ET AIL NOIR.

∞

RAVIOLI OUVERTE DE HOMARD, PETITS POIS ET MORILLE, JUS DE CARAPACE À L'AIL DES OURS, PISTOU.

∞

ASPERGES BLANCHES ET VERTES, SABAYON YUZU ET PIMENT MERKEL (LÉGER ET FUMÉ), BROUSSE DU ROVE EN CONDIMENT.

PLAT 29€

FRICASSÉE DE TENTACULE DE POULPE ET LARD FUMÉ, POINTES D'ASPERGES VERTES ET SUCRINE, JUS DE BRAISAGE.

∞

NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES BEURRE BLANC CIBOULETTE ET KUMQUAT, LÉGUMES PRINTANIERS.

∞

PIÈCE DE BŒUF AUBRAC FRANÇAIS, CRÈME DE MORILLE AU VIN JAUNE DU JURA, RISOTTO DE POMMES DE TERRE.

∞

SELLE D'AGNEAU DES ALPES DES HAUTES DE PROVENCE AUX HERBES DE PAYS, ARTICHAUTS EN DÉCLINAISON. ORIGINE : FRANCE

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

MACARON AUX FRAISES DE PAYS, CONFIT DE FRUIT À LA VANILLE, SORBET À L'UNISSON.

∞

TARTE AU CHOCOLAT ET GRIOTTINE, CRAQUELIN, CHANTILLY.

∞

RISOTTO À LA TRUFFE, FRUITS ET LÉGUMES DU MOMENT.

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€

Ceviche de saumon à l'ananas.

∞

Velouté d'asperges vertes et ravioles de foie gras.

PLAT 22€

Émincé de magret de canard, jus de viande au foie gras.
Origine : France

∞

Dos de cabillaud skrei en viennoise de safran et herbes fraiches, bouillon de soupe de poisson.

DESSERT 10€

Le choix du dessert vous est demandé en début de repas

Assiette de fromage.

∞

Mi cuit au chocolat.

∞

Palette de glace et sorbet.

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 une glace