



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€

FRICASSÉE D'ASPERGES VERTES, COPEAUX DE JAMBON BELLOTA, AMANDE ET CITRON.

∞

CARPACCIO DE DENTI, VIERGE DE PIQUILLOS ET D'ANANAS.

∞

VELOUTÉ CRÉMEUX D'ARTICHAUTS, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE ET DERNIÈRES TRUFFES DE SAISON.

∞

ASPERGES BLANCHES RÔTIÉS, SABAYON À L'ORANGE SANGUINE, PISTOU D'OXALIS (TRÈFLE DES MONTAGNES)

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.

∞

FILET DE TURBOT POÊLÉ, RISOTTO FRIGOLA SARDA, CHORIZO ET AIL DES OURS.

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 FRAISES DE PAYS, BROUSSE DU ROVE ET PETITS POIS.

∞

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)

SAMEDI 19 AVRIL 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€

FILET DE TRUITE, MAYONNAISE À L'ORANGE SANGUINE, RÂPÉ DE POUTARGUE.

∞

VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES, ŒUF PARFAIT ET COPEAUX D'ASPERGES.

PLAT 23€

ÉMINCÉ DE MAGRET DE CANARD POÊLÉ SAUCE FOIE GRAS.

ORIGINE : FRANCE

∞

DOS DE MERLU POÊLÉ, BEURRE BLANC À L'AIL NOIR.

DESSERT 10€

LE CHOIX DU DESSERT VOUS EST DEMANDÉ EN DÉBUT DE REPAS

ASSIETTE DE FROMAGE.

∞

SOUPE DE FRAISES ET FRAISE CONFITE À L'OLIVE.

∞

TARTE AU CHOCOLAT BLANC ET CONFIT DE MYRTILLES.

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