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 rôties, 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.