



LE RABELAIS

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE À EMPORTER MERCREDI 24 ET 31 DÉCEMBRE

MENU DE FÊTES

FORMULE À 55€
ENTRÉE / PLAT / DESSERT

ENTRÉE 18€

PATÉ CROÛTE DE POULE FAISANE, COING ET CHÂTAIGNE, KETCHUP DE CÈPES, QUELQUES PICKLES DE LÉGUMES.

∞

OPÉRA DE FOIE GRAS AU CHOCOLAT, MAURY VINTAGE, SABLÉ À LA NOISETTE.

∞

FINE TARTELETTE GRAVELAX DE MAIGRE SAUVAGE À LA CLÉMENTINE, CAFÉ ET TOPINAMBOUR, HUILE DE CERFEUIL.

PLAT 29€

FILET DE BOEUF FARCI AUX CÈPES, MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE, SAUCE VIN ROUGE.

∞

POULARDE À LA ROYALE (FOIE GRAS ET TRUFFE), MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE, CRÈME DE TRUFFE ET FOIE GRAS.
(SERVI À LA PORTION OU ENTIER POUR 6 PERSONNES)

∞

CIVET DE HOMARD ET SAINT-JACQUES À L'AIL NOIR ET AU PAMPLEMOUSSE, LÉGUMES DE SAISON BRAISÉS AU CHAMPAGNE.

FROMAGE 10€

ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT (5 PIÈCES), CONFITURE ET PAIN.

DESSERT 12€

MONT BLANC MARRON, CASSIS ET POINTE DE YUZU.

∞

À LA FAÇON D'UNE BUCHE, MACALONG DE FRUITS EXOTIQUES (ANANAS, MANGUE, PASSION), GLAÇAGE AU CHOCOLAT BLANC.

∞

MARSEILLE SAINT-CHAMAS AU CHOCOLAT ET À LA PISTACHE.

LES PETITS PLUS DU RABELAIS

SAUMON FUMÉ MAISON
7 € LES 100GR

(PRÉCISEZ SI VOUS SOUHAITEZ QU'IL SOIT TRANCHÉ OU NON)

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS NATURE À LA COUPE
12 € LES 100GR

OPÉRA DE FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS AU CHOCOLAT À LA COUPE
13 € LES 100GR

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS TRUFFÉ À LA COUPE
15 € LES 100GR

(POUR INFORMATION, NOUS CONSEILLONS ENVIRON 80 G PAR CONVIVE)

BALLOTTINE ENTIÈRE DE POULARDE À LA ROYALE, MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE, CRÈME DE TRUFFE ET FOIE GRAS
6 PERS MAX : 120€

POUR COMMANDER VOTRE REPAS
POUR LE 24 ET/OU LE 31 DÉCEMBRE

TÉLÉPHONEZ AU 04 90 50 84 40

LES COMMANDES DEVONT ÊTRE PASSÉES AVANT 18H LE SAMEDI 20 DÉCEMBRE POUR NOËL ET SAMEDI 27 DÉCEMBRE POUR LA ST SYLVESTRE

À RÉCUPERER AU RESTAURANT LE 24 ET/OU LE 31 DÉCEMBRE ENTRE 10H À 12H

ATTENTION, UN ACOMPTE DE 50% VOUS SERA DEMANDÉ POUR VALIDER VOTRE COMMANDE.