



LE RABELAIS

CARTE DU MOMENT

FORMULE À 53€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE OU DESSERT

FORMULE À 59€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE ET DESSERT

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

ENTRÉE 18€

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON À LA FRAISE, PAIN VIENNOIS À LA VANILLE.

∞

SOUPE FROIDE D'ARTICHAUT, RICOTTA ET RIS DE VEAU.

∞

DERNIÈRES ASPERGES, BROUSSE DU ROVE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, COPEAUX DE TRUFFE D'ÉTÉ.

∞

TARTARE DE THONINE AUX FÈVES, VINAIGRETTE ACIDULÉE, POUSSE D'ÉPINARD.

PLAT 29€

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

∞

RETOUR DE PÊCHE, RISOTTO FRIGOLA SARDA AU CITRON CONFIT ET ESTRAGON.

∞

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 PROVENCE AUX HERBES DE PAYS, LÉGUMES DU MARCHÉ. 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.

ÉCLAIR AUX FRAISES ET RHUBARBE, PISTOU SUCRÉ AU BASILIC.

∞

MADELEINE CHOCOLAT ET MOUSSE DE CHOCOLAT CARAMEL.

∞

SABLÉ DE FRAMBOISE/POIVRON, CRÈME CITRON/ANIS.

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€

GASPACHO D'ASPERGES VERTES, CRÈME DE BURRATA À LA TRUFFE, COPEAUX DE TRUFFE D'ÉTÉ.

∞

ASSIETTE DE SAUMON MARINÉ AUX AGRUMES, SALADE D'HERBES ET TABOULÉ DE CHOU-FLEUR AU PAMPLEMOUSSE DE PAYS.

PLAT 22€

CROUSTILLANT DE DAUBE DE BŒUF AU PISTOU.

∞

DOS DE LIEU JAUNE RÔTI, BEURRE BLANC.

DESSERT 10€

LE CHOIX DU DESSERT VOUS EST DEMANDÉ EN DÉBUT DE REPAS

ASSIETTE DE FROMAGE.

∞

PALETTE DE GLACE ET SORBET DU MOMENT.

∞

MACARON AUX FRUITS DU MOMENT.

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'HÉSITÉZ 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 POIS)