



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 AU CHOCOLAT, CHUTNEY OIGNON BLANC ET AIL NOIR, PAIN VIENNOIS MARBRÉ.

∞

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

∞

ASPERGES BLANCHES ET VERTES, SABAYON YUZU ET PIMENT MERKEN (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 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.

∞

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 DE PETITS POIS SERVIT TIÈDE, CRÈME DE BURRATA ET GIANCALE.

∞

TATAKI DE THONINE, TABOULÉ DE CHOU-FLEUR AU PAMPLEMOUSSE DE PAYS.

PLAT 22€

ONGLET DE BŒUF POÊLÉ SAUCE FOIE GRAS.

∞

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.

∞

RISOTTO TRUFFÉ DE FRUITS FRAIS.

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 POIS)