

# *A la table du Rabassier...*

*Menus des vendredi 13 pour le diner, samedi 14 midi et soir  
et le déjeuner du dimanche 15 décembre 2019*

**Les grignotages :**

**Foccacia farcie à la provençale**

**Croque-truffe aux premières « Mélanos » de la saison**

**« Saussoun » à tartiner sur des croûtons**

**Bouchées de chèvre frais à la truffe**



**Les entrées :**

**Soupe de potiron et une râpée de truffe**

**Salade d'automne de betterave, poire, pomme, kaki et grenade**

**Compotée de lièvre à la Royale**

**Tartelette « Tatin » aux pomme, foie gras  
et une râpée de truffe**



**« Coquilletottos » aux truffes, jambon à l'os, beaufort**



**Tomme et miel à la truffe**



**Paris Brest**

**Panacotta, caramel beurre salé**

***Vermouth "Maison" ou Champagne Sélection Petite Maison  
IGP Bouches du Rhône Blanc, Domaine Minna Vineyard 2015***

***Eau système Cryo plate et pétillante, Café et tisane***

**80 euros toutes boissons comprises**