

Menu du

midi

T A G G A T

CAFÉ RESTAURANT

Cantine créative
Cuisine de saison

Maquereaux fumés au poivre, Betteraves, Chou kale frit, Huile verte

Escargots en persillade, Poireaux, Crème à l'oignon, Sauce verte

Soupe de butternut rôti, Brisure de marron, Noix de pécan torréfiées, Pesto d'aneth 🌿

Épaule de cochon katsu, Sauce yakitori, Chou rouge mariné, Riz thaï, Edamame, Mayonnaise dashi

Poulpe, Pesto de cresson, Crème de carotte, Pommes de terre ratte, Salicorne

Chou-fleur rôti, Fromage blanc harissa, Semoule, Fruits à coques, Oignons frits, Coriandre 🌿

Rond cendré, Compotée d'oignons au vin rouge, Chapelure à l'ail, Jeunes pousses 🍷

Ananas rôti, Crème légère au rhum, Persil, Gel coco

Brownie au tahini, Ganache guanaja, Suprêmes de pomelo, Amandes

ENTREES 9 €

PLATS 19 €

DESSERTS 9 €

⋮ Viande origine France
⋮ Prix, service compris
⋮ Liste des allergènes sur demande

Formules

Entrée-Plat-Dessert / Fromage

30€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert / Fromage

26€

Menu du

soir

TAGGAT

CAFÉ RESTAURANT

.....
Cantine créative
Cuisine de saison

Maquereaux, Mayonnaise herbacée, Carpaccio de betteraves, Vinaigrette yuzu 14€

Poulet fermier, Crème de shiitaké, Champignons bruns, Sauce ravigote, Chapelure grillée 14€

Moules, Sauce poulette, Seiches, Fenouil, Confiture d'algues, Œufs de truite 15€

Velouté de persil tubéreux, Stracciatella, Crackers aux graines, Tamarin, Huile verte 13€

.....

Truite d'Isère basse température, Beurre de courge, Crème de panais, Kale frits 27€

Selle d'agneau en croûte d'herbe, Épinards, Chou blanc confit, Oignons grelots 29€

Joue de bœuf, Mousseline de pommes de terre aux herbes, Salsifis glacés, Pickles de carottes 27€

Bar corse, Chou-fleur rôti, Crème à l'oseille, Pesto de brocolis, Castelfranco 32€

Risotto aux champignons, Pleurotes Japonaises, Enoki frits, Fèves de soja 26€

.....

Fromage affiné de la fromagerie Tête d'Or 9€

Siphon poire, Crème d'Amaretto, Crumble de sarrasin, Brunoise de poire, Opaline 9€

Biscuit aux marrons, Crémeux fromage blanc, Tuile marron, Gel livèche 10€

Brioche perdue, Caramel miso, Mascarpone vanille 9€

ENTRÉES

PLATS

DESSERTS

: Viande origine France
: Prix TTC et service compris
: Liste des allergènes sur demande

Formules

Entrée-Plat

Entrée-Plat-Dessert

39€

48€