

Menu du

soir

T A G G A T
CAFÉ RESTAURANT

.....
Cantine créative
Cuisine de saison

Tataki de thon, Poivrons rôtis, Sauce red-eye, Pousses de moutarde, Furikake	17€	ENTRÉES	
Ravioles de cochon, Bouillon asiatique, Kumquat, Cébette, Oignons frits, Cacahuètes	16€		
Gambas, Sucrine à la flamme, Pickles d'oignons rouge, Vinaigrette miso, Poudre de satay	15€		
Haricots verts, Pêche, Yuzu, Chèvre sec, Betterave, Graines de courge	15€		
.....	
Poulpe, Vierge café de Paris, Palets de pomme de terre, Mousseline de carotte, Wakame	32€	PLATS	
Ribs de boeuf, Sauce barbecue, Brunoise de courgettes, Pesto, Shimeji frits	29€		
Carré d'agneau, Jus réduit, Tomates anciennes, Ail noir, Sauce green goddess, Poudre d'olives noires	32€		
Tartare de truite marinée, Mascarpone aneth, Rhubarbe, Fenouil, Câprons	28€		
Aubergines vapeur, Burrata, Huile ail-gingembre, Croûtons de pain, Amandes torréfiées	26€	DESSERTS	
.....
Sakura no-ha, Confiture de tomate verte, Chips de pain, Jeunes pousses	11€		
Cerises, Crémeux verveine, Meringue acidulée, Granola, Gel cerise noir	12€		
Abricots rôtis, Ricotta, Brick, Miel romarin, Pignons	11€		
Brioche perdue, Caramel fraise, Mascarpone tonka	11€		

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

Formules
Entrée-Plat
Entrée-Plat-Dessert

41€
52€