

# Menu du

# midi

**T A G G A T**

CAFÉ RESTAURANT

Cantine créative  
Cuisine de saison

Burrata, Caviar d'aubergine, Tomates cerises confites, Croûtons de pain

Tentacules d'encornet, Brocolis, Sauce asiatique, Mâche, Sésame grillé

Crème de concombre, Lard de colonnata, Pomme granny, Pickles de concombre, Graines de courge 🌿

Suprême de pintade, Condiment harissa, Chapelure satay, Courgettes, Polenta, Huile de basilic

Espadon grillé, Sauce Saïgon, Émulsion ail confit, Riz thaï, Champignons brun, Cébette

Aubergines à la tomate, Quinoa, Salicorne, Oeufs brouillés, Tartufata, Chips de pain 🌿

Brie de Meaux, Confiture d'abricot aux épices, Noix de pécan, Jeunes pousses 🥗

Prunes, Ganache chocolat noir, Confiture de pruneaux au porto, Chouchou cacahouètes

Figues, Biscuit cantuccini aux amandes, Crème chiboust vanillé, Huile verte

ENTREES 9 €

PLATS 19 €

DESSERTS 9 €

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

#### Formules

Entrée-Plat-Dessert / Fromage

30€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert / Fromage

26€