

Menu du

midi

TAGGAT

CAFÉ RESTAURANT

Cuisine créative
et de saison

Croquettes de boudin noir, Jus réduit, Purée de champignons, Pickles de moutarde

Maquereaux laqués, Purée de brocoli au miso, Pickles de chou-fleur, Condiment au sésame

Velouté de potimarron, Crème d'épinards, Pois chiches frits, Graines de courge 🌿

Bavette, Salsa verde, Patate douce, Echalotes confites, Pleurotes

Sébaste, Bisque crémée, Palourdes, Crème de persil tubéreux, Castelfranco

Risotto cacio e pepe, Pesto de cresson, Caponata d'hiver, Mozzarella di bufala 🌿

Mont d'Or, Confiture de carotte jaune, Jeunes pousses 🌿

Pommes rôties, Meringue acidulée, Chantilly à la cannelle, Gel pomme verte

Moelleux aux marrons, Crémeux de fromage blanc fumé, Châtaignes, Gelée de livèche

ENTREES

PLATS

DESSERTS

Formules

Entrée-Plat-Dessert 33€
Entrée-Plat 29€

A la carte

Entrée 12€
Plat 24€
Dessert 9€

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