

Menu du

midi

TAGGAT

CAFÉ RESTAURANT

Cuisine créative
et de saison

Saucisson lyonnais, Courge musquée, Feta,
Salmoriglio

Truite marinée, Lentilles, Sauce hollandaise au
piment d'Espelette, Chou kale frit

Velouté de chou-fleur rôti, Tofu caramélisé,
Cacahuètes, Coriandre 🌿

Boudin blanc, Sauce Jean Vignard, Palet de pommes
de terre, Champignon brun, Saugue

Merlu, Grenobloise, Fenouil confit, Crème de
patate douce, Persil frit

Pois chiches, Fromage blanc tahini, Ail confit,
Blettes, Pickles d'oignons rouges 🌿

Brie, Macadamia, Caramel de figue acidulé,
Tuile au miel, Jeunes pousses 🌱

Kiwi, Crémeux Namelaka, Poudre de matcha,
Meringue, Aneth

Ananas rôti, Biscuit au sarrasin, Crème
diplomate vanille, Gel au rhum et aux épices

ENTREES

PLATS

DESSERTS

Formules

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

A la carte

Entrée 12€
Plat 24€
Dessert 8€

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