

Menu du

soir

TAGGAT
RESTAURANT

Couteaux & wakamé	17€	ENTRÉES
<i>Crème de cresson, rouille, céleri branche, huile de cébette, dentelle de sarrasin</i>		
Noix de veau	17€	
<i>Crème aigre, graines de moutarde crispy, ravigote, crème de brocolis à l'huile d'olive</i>		
Crème de courge à la citronnelle 🌿	15€	
<i>Shimeji mariné, stracciatella, furikaké, vinaigrette sésame</i>		
.....		
Pintade fermière	30€	PLATS
<i>Crème de carotte au carvi, huile d'estragon, sauce suprême au foie gras, crumble parmesan et origan, capucine tubéreuse</i>		
Lotte nacrée	32€	
<i>Crème d'oursin, poutargue, ajo blanco, chou pointu, salicorne, huile verte</i>		
Pavé de biche	32€	
<i>Pomme anna truffée, sauce grand veneur, salsifis, condiment de pomme acidulée</i>		
Ravioles de butternut et pleurotes 🌿	26€	
<i>Crème de courge acidulée, sauge frite, ail confit, beurre de sauge</i>		
.....		
Fromage affiné de la Fromagerie Tête d'Or 📦	11€	DESSERTS
Marmelade de clémentine	12€	
<i>Mousse de marron, meringue à la noix, tuile de marron</i>		
Chocolat fumé au foin	12€	
<i>Sablé chocolat-amande, praliné de grué, tuile cacao</i>		
Brioche perdue	11€	
<i>Crème de praline rose, mascarpone à l'amarretto, chouchous aux amandes</i>		

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

Formules
Entrée-Plat
Entrée-Plat-Dessert

41€
52€