

Menu du

midi

TAGGAT

CAFÉ RESTAURANT

Cuisine créative
et de saison

Crème de courgettes

Vierge de chorizo ibérique, ail confit, crème de burrata, chapelure grillée au basilic

Seiche en persillade

Fèves, crème de petits pois, mayonnaise herbacée, pickles d'oignons

Sucrine pochée

Sauce César, anchois, tuile de parmesan, croûtons de pain au levain

Cuisse de poulet confite

Asperges vertes, béarnaise, oignons caramélisés, huile d'estragon

Espadon mi-cuit

Sauce tartare, crème de pois cassés, bok choy de la Drôme, yakisoba

Aubergines vapeur 🌿

Pesto d'ail des ours, œufs marinés au soja, babaganoush, furikake, pickles d'enoki

Cerveille de canut 📦

Noix de pécan, salade de jeunes pousses, huile verte

Rhubarbe

Crème diplomate à la verveine, crumble de sarrasin, sorbet rhubarbe, chips de rhubarbe

Crème tiramisu

Biscuit savoiardi, praliné grué de cacao et de cacahuète, gel café

ENTREES

PLATS

DESSERTS

Viande origine France
Liste des allergènes sur demande
Prix TTC et service compris
Nous n'acceptons pas les chèques,
ni les tickets restaurant

Formules

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

A la carte

Entrée 12€
Plat 24€
Dessert 8€